

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN  
SIKAP SISWA KELAS X SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
DI LABORATORIUM BOGA**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun Oleh:

**Rr. CHRISTIANA MAYANG ANGGRAENI Stj.**

**NIM: 12511241039**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2016**

# **HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP SISWA KELAS X SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA**

Oleh:

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.  
NIM. 12511241039

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui: (1) Pengetahuan sanitasi dan higiene kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta (2) Sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta (3) Hubungan pengetahuan dengan sikap siswa terhadap sanitasi dan higiene di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian survey deskriptif dengan jenis *ex-post facto*. Populasi penelitian adalah siswa kelas X Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta tahun ajaran 2015/2016 yang berjumlah 90 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen angket dan observasi. Teknik pengukurannya menggunakan skala likert dengan 4 alternatif jawaban untuk angket. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif, *product moment*, dan analisis regresi sederhana.

Hasil penelitian diperoleh: 1) Aspek pengetahuan sanitasi dan higiene, pengetahuan siswa dapat dikelompokkan pada kategori tinggi, dimana skor rata-rata siswa 16,7 berada pada interval  $14,00 < X \leq 18,01$ ; siswa yang masuk dalam kategori sangat tinggi sebanyak 13 orang dengan presentase 14,4%; kategori tinggi 71 orang atau 78,89% dan kategori sedang 6 orang atau 6,67%. 2) Aspek sikap siswa dapat digolongkan dalam kategori baik, dimana nilai rata-rata siswa 78,27 berada pada interval  $74,27 < X \leq 87,79$ ; siswa yang masuk dalam kategori baik sebanyak 75 orang dengan presentase 83,33% dan kategori cukup 15 orang atau 16,67%. 3) Ada hubungan signifikan dan positif pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga dengan hasil nilai F signifikan (signifikansi  $> 0.05$ ) dan R square = 0.151 sehingga pengaruh dari pengetahuan sanitasi dan higiene cukup tinggi yaitu 15%. Deskripsi sikap siswa dalam menerapkan sanitasi dan higiene di Laboratorium Boga digolongkan kategori sangat baik, dimana presentase perolehan jawaban positif sebanyak 93,9% berada pada interval 81%-100%.

**Kata kunci** : pengetahuan sanitasi dan higiene, sikap siswa

# **THE RELATIONSHIP OF HYGIENE AND SANITATION KNOWLEDGE WITH SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA GRADE X STUDENTS' ATTITUDE IN LABORATORIUM OF BOGA**

By:

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.  
NIM. 12511241039

## **ABSTRACT**

The purpose of this research is to find out: (1) The hygiene and sanitation knowledge of SMK N 6 Yogyakarta grade X 2) Students' attitude of SMK N 6 Yogyakarta grade X (3) The relationship of hygiene and sanitation knowledge with students' attitude in boga laboratory of SMK N 6 Yogyakarta.

The type of this research is a descriptive survey research with ex-post facto type. The population of the research is grade X students of culinary of SMK N 6 Yogyakarta 2015/2016 school year with the total of 90 students. The data collection technique was using questionnaire instrument and observation. The measurement technique was using likert scale with 4 alternative answers for questionnaire. Data analysis used in this research was descriptive analysis, product moment, and simple regression analysis.

The results of the research are: 1) in the aspect of sanitation and hygiene knowledge, students are categorized very highly knowledgeable with average score is in 16.7 inside  $14.00 < X \leq 18.01$  interval; students who are categorized in very high have the total of 13 people with 14.4% percentage; categorized in high have the total of 71 people with 78.89% and categorized in medium have the total of 6 people with 6.67%. 2) Students attitude aspect can be categorized as good, where average score is 78.27 inside  $74.27 < X \leq 87.79$  interval; students categorized as good are 75 people with 83.33% percentage and categorized as adequate are 15 people or 16.67%. (3) There is a significant and positive relationship between sanitation and hygiene knowledge with the attitude of SMK N 6 Yogyakarta students in patisserie laboratory with F score result significant (significance  $> 0.05$ ) and R square = 0.151 so that the influence of sanitation and hygiene knowledge was quite high with 15%. Students' attitude description in applying sanitation and hygiene in patisserie laboratory are categorized very good, with 93.9% positive answers obtained in 81%-100% interval.

**Keywords:** sanitation and hygiene knowledge, students' attitude.

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul  
**HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN  
SIKAP SISWA KELAS X SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
DI LABORATORIUM BOGA**

Disusun oleh :

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.

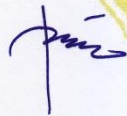
NIM 12511241039

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk  
dilaksanakan Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Maret 2015

Mengetahui,  
Kaprodik Pend. Teknik Boga

Disetujui,  
Dosen Pembimbing



**Dr. Mutiara Nugraheni**  
NIP. 19770131 200212 2 001



**Sugiyono, M. Kes**  
NIP. 19530412 198601 1 001

**HALAMAN PENGESAHAN**  
Tugas Akhir Skripsi

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN  
SIKAP SISWA KELAS X SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
DI LABORATORIUM BOGA**

Disusun oleh:  
Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.  
NIM. 12511241039

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada  
tanggal 23 Maret 2016

**TIM PENGUJI**

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Sugiyono, M.Kes</u> Ketua Penguji/Pembimbing		23/03/2016
<u>Andian Ari Anggraeni, M.Sc</u> Sekretaris Penguji		23/03/2016
<u>Dr. Badraningsih L. M.Kes</u> Penguji Utama		23/03/2016

Yogyakarta, 2016  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta,  
Dekan,



**Dr. Moch Bruri Triyono**

NIP. 19560216 198603 1 003 9

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.

NIM : 12511241039

Prodi : Pendidikan Teknik Boga-S1

Judul TAS : **Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga**

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta,       Maret 2015

Yang menyatakan

Rr. Christiana Mayang A. Stj.

NIM. 12511241039

## **MOTTO**

*Bismillahirrahmanirrahim....*

*Dengan menyabut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang...*

*"Cukuplah Allah sebagai penolong kami dan Dia adalah sebaik-baik Pelindung"*  
*(QS. Ali Imran:173)*

*Bersyukurlah selalu untuk apa yang kau punya saat ini, jangan membandingkan kehidupanmu dengan orang lain, Allah selalu memberikan yang terbaik untukmu.*

*Yang menentukan kesuksesanmu hanya dua, Allah dan dirimu sendiri..*

*"Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan"(Q.S. Al-Insyirah : 6)*

*"Mengeluh bukan berarti menyelesaikan masalah, justru menambah masalah, jadi jangan pernah mengeluh apapun masalahnya,"*

*"Kau mendapatkan kekuatan, keberanian, dan kepercayaan diri dari setiap pengalaman dimana kau benar kau benar-benar menghadapi ketakutan. Kau harus melakukan sesuatu yang kau pikir tidak bisa kau lakukan" (Eleanor Roosevelt)*

*"Kau bisa memiliki segalanya, kau hanya tidak bisa memilikinya sekaligus"*  
*(Oprah Winfrey)*

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

*Dengan penuh rasa syukur kehadirat Allah SWT, karya skripsi ini penulis persembahkan kepada :*

*Ayahanda R. Yayang Binarso dan Ibunda Salimah yang sangat kucintai, terimakasih atas doa, dukungan, kesabaran dan bimbingannya serta saudara-saudaraku yang tercinta.*

*Teman – teman Jurusan Pendidikan Teknik Boga khususnya Kelas A 2012 yang telah menjadi teman belajar dan berbagi ilmu serta selalu menemani dalam perjuangan bersama selalu empat tahun terakhir ini.*

*Teman-teman serta sahabat yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan semangat, nasehat, dukungan baik dalam dunia perkuliahan maupun kehidupan sehari-hari*

*Keluarga Taekwondo UNY & Murid-muridku Taekwondo DIY yang telah memberikan banyak pengalaman hidup.*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga” dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Tugas Akhir Skripsi ini merupakan salah satu syarat guna memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan dari semua pihak yang membantu dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini, maka sangatlah kecil kemungkinannya, tugas akhir skripsi ini terselesaikan dengan baik, sehubungan dengan hal tersebut maka dengan kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Sugiyono, M. Kes selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang selalu memberi arahan dan bimbingan dalam penyelesaian Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Badraningsih L. M. Kes selaku validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Sugiyono M. Kes selaku Ketua Penguji, Andian Ari Anggraeni M. Sc selaku Sekertaris, dan Dr. Badraningsih L. M. Kes Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Dr.Moch Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

5. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi.
7. Para Guru dan Karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar dalam pra pengambilan data Tugas Akhir Skripsi.
8. Kedua orangtua yang senantiasa memberikan dukungan serta do'a restunya.
9. Teman-teman Pendidikan Teknik Boga S1 R (2012) terimakasih atas semangat dan dukungannya dalam penyelesaian Tugas Akhir Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini masih terdapat kekurangan. Besar harapan penulis atas saran dan kritik yang membangun untuk penyempurnaan Tugas Akhir Skripsi ini. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada pihak yang telah membantu penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini. Penulis juga berharap Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, Maret 2016

Rr. Christiana Mayang A. Stj

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAAN.....	vi
HALAMAN MOTTO.....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	8
C. Batasan Masalah.....	9
D. Rumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian.....	10
F. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	12
A. Kajian Teori .....	12
1. Pengetahuan.....	12
2. Sikap.....	15
3. Sanitasi dan Higiene.....	20
4. Siswa Sekolah Menengah Kejuruan.....	34
5. Laboratorium Boga .....	35
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	37
C. Kerangka Pikir.....	39
D. Hipotesis Penelitian.....	41
BAB III METODE PENELITIAN.....	43
A. Jenis atau Desain Penelitian.....	43
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	43
C. Populasi dan Sampel.....	44
D. Definisi Operasional Penelitian.....	45
E. Teknik Pengumpulan Data.....	46
F. Instrumen Penelitian.....	47
G. Uji Coba Instrumen.....	49
H. Teknik Analisis Data.....	54
I. Pengujian Hipotesis.....	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Deskripsi Data.....	58
B. Pengujian Persyaratan Analisis.....	62
C. Pengujian Hipotesis.....	64
D. Pembahasan Hasil Penelitian.....	68
BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....	77
A. Simpulan.....	77

B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN.....	82

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Paradigma Penelitian.....	41
-------------------------------------	----

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Skor Instrumen Penelitian.....	48
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Pengetahuan Sanitasi dan Higiene.....	49
Tabel 3. Interpretasi Nilai r .....	51
Tabel 4. Hasil Uji Coba Validitas Instrumen Pengetahuan .....	52
Tabel 5. Hasil Uji Coba Validitas Instrumen Sikap Siswa.....	53
Tabel 6. Rangkuman Uji Coba Validitas Instrumen.....	53
Tabel 7. Rangkuman Uji Coba Reliabilitas untuk Kedua Variabel .....	54
Tabel 8. Deskriptif Statistik .....	58
Tabel 9. Aspek Pengetahuan Sanitasi dan Higiene Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta.....	60
Tabel 10. Aspek Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta terhadap Sanitasi dan Higiene di Laboratorium Boga.....	61
Tabel 11. Uji Normalitas Sebaran .....	63
Tabel 12. Uji Linieraritas Pengetahuan Sanitasi dan Higiene.....	64
Tabel 13. Hasil Rangkuman hasil Uji Korelasi <i>Product Moment</i> .....	66
Tabel 14. Hasil Analisis Regresi Sederhana.....	66
Tabel 15. Koefisien Zero Order Partial dan Koefisien Partial.....	66

## DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1.	Instrumen Penelitian.....	82
Lampiran 2.	Data Penelitian.....	98
Lampiran 3.	Hasil Validitas dan Reabilitas Instrumen.....	103
Lampiran 4.	Hasil Analisis Deskriptif.....	108
Lampiran 5.	Kartu Bimbingan Skripsi.....	117
Lampiran 6.	Surat Validasi Instrumen.....	121
Lampiran 7.	Surat Izin Penelitian.....	126
Lampiran 8.	Dokumentasi.....	132

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Kesehatan merupakan salah satu nilai yang sangat berharga dalam kehidupan manusia. Kesehatan sebagai modal dasar untuk melakukan segala aktifitas. Banyak masalah kesehatan yang muncul di Indonesia maupun di dunia saat ini yang diakibatkan karena kurangnya kesadaran masyarakat untuk melakukan pola hidup bersih dan sehat. Kebersihan merupakan sebuah cerminan bagi setiap individu dalam menjaga kesehatan yang begitu penting dalam kehidupan sehari-hari. Kebersihan berarti keadaan bebas dari segala kotoran dan berbagai penyakit yang dapat merugikan setiap kegiatan dan aktifitas menyangkut setiap kegiatan, perilaku dan sikap di lingkungan masyarakat.

Kehidupan manusia tidak bisa dipisahkan dari baik lingkungan alam maupun lingkungan sosial. Maka sebagai individu harusnya segala aspek yang ada dalam masyarakat harus dapat menjaga kebersihan lingkungan. Karena tanpa lingkungan yang bersih setiap individu maupun masyarakat akan menderita sebab sebuah faktor yang merugikan seperti kesehatan. Kesehatan itu begitu mahal harganya. Sehingga semuanya harus diolah dengan baik .

Kebanyakan masyarakat berfikir secara parsial dan hanya ingin menguntungkan diri sendiri, seperti masalah sampah tidak dibuang pada tempatnya, pembuangan limbah pabrik, polusi udara, pencemaran air, dan lain-lain. Kasus-kasus yang menyangkut masalah kebersihan setiap tahunnya selalu meningkat. Dengan sebuah perumpamaan yang dapat dibandingkan dengan teknologi maka dapat diperhatikan bahwa secanggih-canggihnya teknologi tanpa



didasari dengan kebersihan maka, teknologi itu akan hancur. Jadi, dari hal tersebutlah kita harus menyadari kebersihan itu penting. Marilah kita menjaga kebersihan secara bersama-sama.

Pentingnya kesehatan sekolah telah tertuang dalam undang-undang no.36 Tahun 2009 pasal 79 yang berbunyi “Kesehatan sekolah diselenggarakan untuk meningkatkan kemampuan hidup sehat peserta didik dalam lingkungan hidup sehat sehingga peserta didik belajar, tumbuh dan berkembang secara harmonis dan setinggi-tingginya menjadi sumber daya manusia yang berkualitas” ([www.hukumonline.com](http://www.hukumonline.com) diakses tanggal 14 Desember 2015). Usaha kesehatan sekolah merupakan wahana untuk meningkatkan derajat kesehatan anak, melalui program Trinitas program UKS yang meliputi pendidikan kesehatan, pelayanan kesehatan dan pembinaan lingkungan kehidupan sekolah sehat. Pendidikan dan kesehatan merupakan dua sisi mata uang yang satu sama lain saling berkaitan, tak terpisahkan serta merupakan dua Indeks Pembangunan Manusia (IPM) yang menentukan kualitas sumber daya manusia.

Pengetahuan dan sikap siswa merupakan dua sisi untuk mencapai tujuan tertentu setelah melalui proses pengamatan, penilaian dan pengambilan keputusan, sebagian pengetahuan dan sikap manusia dibentuk, diperoleh dan dipelajari melalui proses belajar. Sikap menjadi tolak ukur utama dari seseorang, seseorang bisa dikatakan memiliki profesionalisme yang cakap bisa terlihat dari sikapnya. Aspek penilaian sikap menjadi aspek yang penting mengacu pada kurikulum pendidikan terbaru yaitu kurikulum 2013, kini penilaian tidak hanya dari segi pengetahuannya saja, melainkan sikap menjadi pertimbangan tersendiri dalam penentuan hasil belajar siswa. Proses belajar mengajar akan berjalan lancar kalau ditunjang dengan lingkungan yang bersih. Salah satu yang dapat

mewujudkan hidup sehat adalah adanya lingkungan yang sehat dan bersih. Selain lingkungan tempat tinggal, lingkungan yang perlu mendapat perhatian yaitu lingkungan laboratorium karena lingkungan laboratorium merupakan tempat pengasah keterampilan pertama bagi siswa.

Sekolah merupakan tempat di mana anak berinteraksi dengan lingkungannya, sehingga penting pengaruhnya dalam upaya peningkatan kesehatan fisik, psikis, maupun sosial anak. Sekolah juga merupakan lembaga yang mudah dijangkau oleh pelayanan kesehatan, yang dikenal dengan nama Usaha Kesehatan Sekolah (UKS). Tujuan UKS adalah meningkatkan kemampuan hidup sehat dan membentuk perilaku hidup sehat bagi peserta didik disekolah terutama di lingkungan laboratorium, serta meningkatkan prestasi belajar, sehingga dapat menghasilkan derajat kesehatan yang optimal, sebagai modal dasar peningkatan kualitas sumber daya manusia.

Sekolah masih banyak yang kurang memperhatikan kesehatan lingkungan sekolah dan laboratorium yang diperhatikan hanya prestasi sekolah dan fasilitas yang serba canggih dan modern siswa dapat memperoleh ilmu pengetahuan dan teknologi dengan cepat dan murah. Kesadaran akan pentingnya nilai kesehatan belum menjadi pedoman dalam hidup sehingga belum bisa mewujudkan lingkungan yang sehat apalagi lingkungan sekolah dan laboratorium yang sehat yang dapat memperlancar proses praktek belajar mengajar. Rendahnya kesadaran akan kebersihan dipengaruhi oleh kurangnya sarana dan prasarana disekolah, kurangnya alat-alat kebersihan di sekolah, perilaku siswa dan kurangnya kerjasama antara semua warga sekolah.

Lingkungan sekolah yang tidak sehat akan menyebabkan gangguan bagi semua warga sekolah yaitu bagi siswa, guru dan semua karyawannya. Siswa

merasa tidak senang dan nyaman sehingga tidak dapat menerima pelajaran yang disampaikan guru dengan baik. Ini berarti proses praktek belajar mengajar tidak dapat berjalan dengan baik. Terciptanya lingkungan yang sehat dapat terwujud apabila adanya perilaku siswa yang selalu menanamkan jiwa kebersihan, kerjasama antara semua warga sekolah yang ada di lingkungan sekolah dan laboratorium. Untuk menciptakan lingkungan sekolah dan laboratorium yang sehat bukan hanya tanggung jawab bagian kebersihan lingkungan sekolah saja akan tetapi tanggung jawab semua siswa, guru dan warga lingkungan sekitar sekolah.

Lingkungan laboratorium merupakan tempat pengasah keterampilan pertama bagi siswa. Lingkungan laboratorium merupakan tempat siswa menuntut ilmu dan mengembangkan segala kreativitas, potensi dan kompetensi yang ada dalam diri siswa sehingga nanti mampu menjadi warga masyarakat yang berguna dan memiliki keterampilan profesional. Dengan lingkungan laboratorium yang sehat siswa merasa aman, nyaman sehingga dapat menumbuhkan rasa senang berada di laboratorium, dapat memotivasi siswa untuk belajar dan berkarya.

Sanitasi lingkungan dan higiene perorangan menjadi salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting dalam pengolahan makanan, bukan lagi hanya untuk mengatasi rasa lapar. Kini konsumen makin memilih dalam mengkonsumsi makanannya, seperti kandungan gizinya atau penampilan yang menarik dari makanan tersebut. Kemajuan zaman dan teknologi saat ini, banyak orang yang tidak sempat menyiapkan sendiri makanan yang akan dikonsumsi. Akhirnya mereka bergantung pada pelayanan jasa boga untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Kenyataan ini mendorong semakin tumbuh kembangnya

institusi pelayanan jasa boga, seperti warung makan, restoran, katering, cafe, warung tenda atau lesehan. Mereka memiliki tanggung jawab besar dalam menyediakan makanan yang berkualitas, enak, kompetitif dalam harga dan aman untuk dikonsumsi.

Makanan yang aman dikonsumsi harus memenuhi kriteria tidak membahayakan kesehatan atau menimbulkan penyakit, dan pada produk tidak membahayakan kesehatan atau menimbulkan penyakit, dan pada produk tidak terjadi kerusakan atau tercemar bahan berbahaya. Hal tersebut erat hubungannya dengan bagaimana perlakuan selama proses pengolahan. Cara mewujudkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi adalah dengan menerapkan sanitasi higiene selama proses pengolahan.

Sanitasi dapat diartikan sebagai usaha mencegah penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit selama proses pengolahan sampai penyajian kepada konsumen. Pengetahuan sanitasi penting diterapkan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.

Kesehatan dapat dipertahankan atau diperbaiki melalui kebersihan individu perorangan yang terlibat dalam proses pengolahan makanan. Higiene diperlukan sebagai perlindungan bagi pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan makanan agar tidak terhindar dari sakit, baik yang disebabkan oleh penyakit pada umumnya, penyakit akibat kecelakaan atau penyakit akibat prosedur kerja yang tidak memadai.

Sikap kerja siswa berbagai SMK yang melaksanakan praktik di suatu industri pelayanan makanan, terlihat sikap yang baik dan positif dan siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta yang berbeda dari siswa-siswi SMK lainnya, diantaranya dalam memperhatikan sanitasi dan higiene pengolahan makanan. Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta yang merupakan kelas XI memiliki sikap kerja yang baik, menerapkan sanitasi dan higiene di lingkungan magang mereka. Hal ini menjadi daya tarik tersendiri mengenai hubungan pengetahuan yang siswa SMK miliki dengan sikap kerja yang ditunjukkan khususnya pada siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai generasi muda yang nantinya akan menjalankan magang di berbagai industri.

Sanitasi dan higiene pada saat praktek di laboratorium SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya *Training Kitchen 1* dan *Pastry Bakery* sikap siswa kelas X semester 1 terhadap penerapan sanitasi dan higiene berdasarkan pengamatan di lokasi praktik belum berjalan dengan baik, hal ini terlihat pada saat siswa praktek sebagian besar siswa yang masih sering mengabaikan sanitasi dan higiene selain itu di silabus praktek unsur-unsur sanitasi dan higiene belum diterapkan dengan maksimal, karena siswa sudah mendapatkan pengetahuan sanitasi dan higiene pada pelajaran sanitasi dan higiene, sehingga siswa dianggap sudah bisa bekerja dengan baik sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, padahal penerapan sanitasi dan higiene di sekolah masih belum sesuai harapan, karena ketidakpedulian akan kebersihan masih sering terjadi di Laboratorium SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Pada saat praktik pengolahan makanan siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta, dapat mengemukakan beberapa permasalahan tentang sikap terhadap sanitasi dan higiene yaitu masih terdapat beberapa siswa yang belum

sadar atau kurang tertib dalam melaksanakan prosedur kerja saat praktek sehingga menimbulkan lingkungan kerja yang tidak nyaman.

Penerapan lingkungan praktek yang rapi, bersih, sehat belum dilaksanakan. Hal ini dapat terlihat ketika banyak siswa yang masih membuang sampah sembarangan, membiarkan area kerja kotor, menumpuk sampah di meja kerja. Beberapa siswa terlihat kurang memperhatikan kebersihan peralatan, langsung menggunakan alat yang ada tanpa memperdulikan peralatan tersebut dalam keadaan bersih atau tidak. Hal tersebut terjadi karena belum ada rasa kepedulian dalam menjaga kebersihan.

Penelitian ini ingin mengetahui hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa kelas X dilakukan untuk menganalisa berbagai hubungan positif yang terjadi apabila pengetahuan sanitasi higiene benar-benar diaplikasikan oleh siswa pada saat pengolahan makanan di Laboratorium boga, dimana di kelas X siswa sebagai fondasi dasar bagi pengetahuankebogaan mereka nantinya. Identifikasi keburukkan dan upaya penanganannya untuk penerapan sanitasi dan higiene di Laboratorium dilakukan sejak dini karena sekolah menengah kejuruan sebagai salah satu lembaga pendidikan yang banyak mencetak lulusan yang siap kerja. Mengingat kota Yogyakarta sebagai salah satu kota wisata dan merupakan kota pelajar di tanah air Indonesia maka penerapan sanitasi dan higiene dilakukan sejak dini demi ketertarikan wisatawan maupun masyarakat sendiri. Sehingga diharapkan kelak dapat dijadikan bekal bagi siswa untuk menjaga sanitasi dan higiene apabila nantinya mereka bekerja pada suatu industri ataupun berwirausaha sendiri.

Berdasarkan permasalahan di atas, perlu dilakukan identifikasi pentingnya hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa

kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga, yang mana merupakan salah satu sekolah favorit di Yogyakarta karena selain sebagai sekolah menengah kejuruan terbaik di Kota Yogyakarta, SMK Negeri 6 Yogyakarta juga termasuk satu sekolah pariwisata yang ada di kota tersebut. Selain itu juga sebagai salah satu sekolah unggulan karena mampu mencetak lulusan yang berkualitas dan siap terjun di dunia Industri. Mata diklat sanitasi higiene dan K3 diberikan di kelas X semester 1 dengan menekankan kepada segi pengalaman belajar siswa untuk sikap dan pandangan mereka terhadap kebersihan dan kesehatan sebuah produk makanan. Ruang lingkup materi yang diberikan ada tiga yaitu meliputi kesehatan pribadi, kesehatan makanan, dan kesehatan lingkungan.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Institusi jasa boga masih kurang dalam melaksanakan atau menerapkan sanitasi higiene di pengolahan pangannya.
2. Penerapan sanitasi higiene pada pengolahan pangan yang belum sesuai prosedur dapat menyebabkan makanan menjadi kurang aman, tidak sehat, dan tidak layak konsumsi.
3. Pengetahuan sanitasi dan higiene siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta yang belum maksimal diaplikasikan.
4. Sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagian besar masih sering mengabaikan sanitasi higiene pada saat praktik pengolahan makanan di Laboratorium Boga.

5. Hubungan antara pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta yang belum maksimal diaplikasikan di lingkungan Laboratorium boga saat pembelajaran praktiknya.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, Penelitian akan dibatasi pada lingkungan laboratorium. Sekolah dianggap memegang peranan yang sangat penting dan berpengaruh dalam meningkatkan perubahan sikap siswa dibanding faktor yang lain, karena lingkungan sekolah merupakan tempat siswa menuntut ilmu dan mengembangkan potensinya sehingga nantinya mampu menjadi warga masyarakat yang baik. Penelitian ini terbatas pada hubungan pengetahuan dan sikap siswa terhadap sanitasi dan higiene di Laboratorium SMK Negeri 6 Yogyakarta.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang ada, maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran pengetahuan sanitasi dan higiene siswa kelas X di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana gambaran sikap siswa kelas X di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta?
3. Apakah ada hubungan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa kelas X di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta?



### **E. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Tingkat pengetahuan sanitasi dan higene siswa kelas X di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta.
2. Sikap siswa kelas X di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Hubungan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa kelas X di lingkungan Laboratorium boga SMK Negeri 6 Yogyakarta.

### **F. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian tersebut diatas maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

#### **1. Manfaat teoritis**

- a. Sebagai sumbangan informasi bagi perkembangan ilmu pengetahuan.
- b. Menambah wawasan pengetahuan tentang hubungan pengetahuan dengan sikap siswa terhadap sanitasi dan higiene laboratorium boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
- c. Sebagai peluang penelitian lanjutan yang berhubungan dengan masalah sanitasi higiene di SMK.
- d. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu bagi para pembaca.

## **2. Manfaat praktis**

### **a. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta**

Penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian-penelitian yang akan dilakukan selanjutnya. Hasil penelitian ini juga untuk menambah koleksi perpustakaan yang di harapkan bermanfaat sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa atau pihak lain yang berkepentingan.

### **b. Bagi Sekolah**

Dapat digunakan sebagai bahan informasi serta referensi tambahan dalam rangka peningkatan sikap positif siswa terkait hubungan pengetahuan sanitasi higiene guna meningkatkan prestasi belajar siswa.

### **c. Bagi Guru**

Diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi guru untuk lebih meningkatkan bimbingan dan pengawasannya dalam proses pembelajaran khususnya mata pelajaran sanitasi higiene.

### **d. Bagi siswa**

Sebagai referensi serta bekal ilmu pengetahuan bagi siswa terkait dengan hubungan pengetahuan sanitasi higiene dengan sikap siswa di laboratorium boga.

### **e. Bagi Peneliti**

Penelitian ini bermanfaat sebagai salah satu wahana dalam penerapan teori-teori yang diperoleh selama menjalani studi di Universitas Negeri Yogyakarta. Selain itu, penelitian ini bermanfaat untuk memperluas pengetahuan dan wawasan baru sebagai bekal masa depan yang lebih baik.

## **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

### **A. Kajian Teori**

#### **1. Pengetahuan**

Soekidjo Notoadmojo (2003:127), berpendapat bahwa pengetahuan adalah hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan melalui panca indera yaitu pengelihatatan, pendengaran, penciuman dan meraba.

Menurut Soekidjo Notoadmojo (2003:128) pengetahuan yang dicakup didalam domain kognitif mempunyai 6 tindakan yaitu:

- a. Tahu (*know*), ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah dan diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.
- b. Memahami (*comprehension*), diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui dan dapat mengintegretasi materi tersebut secara benar.
- c. Aplikasi (*application*), diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi riil.
- d. Analisis (*analysis*), suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu obyek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih didalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu sama lain.
- e. Sintetis (*synthesis*), sintesis menunjuk pada suatu kemampuan untuk meletakan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.
- f. Evaluasi (*evaluation*), berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek.

Sebagian besar pengetahuan manusia diproses melalui mata dan telinga. Pengetahuan diperoleh tidak hanya dari pendidikan formal saja tetapi pengetahuan dapat diperoleh dari pengalaman sendiri atau orang lain. Pengetahuan juga diperoleh dari berbagai sumber misalnya membaca, pendidikan, penyuluhan dan media masa.

Sumber utama adalah lembaga pendidikan formal informasi yang dirancang sedemikian rupa untuk disampaikan pada peserta didik. Sumber kedua dalam lembaga non formal yang menyampaikan informasi dalam pengetahuan yang bersifat khusus misalnya penyuluhan. Kesimpulan tentang penjelasan-penjelasan diatas tentang pengetahuan adalah suatu kemampuan untuk memahami suatu obyek dengan menggunakan alat-alat panca indera manusia yang diperoleh dari berbagai sumber.

Pengetahuan seseorang dapat diketahui oleh beberapa faktor yaitu:

a. Pengalaman

Pengalaman dapat diperoleh dari pengalaman sendiri maupun orang lain, pengalaman yang sudah diperoleh dapat memperluas pengetahuan seseorang.

b. Tingkat Pendidikan

Pendidikan dapat membawa wawasan atau pengetahuan seseorang. Secara umum, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi dan mengetahui pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah.

c. Keyakinan

Biasanya keyakinan diperoleh secara turun menurun dan tanpa adanya pembuktian terlebih dahulu. Keyakinan ini bisa mempengaruhi pengetahuan seseorang, baik keyakinan itu sifatnya positif maupun negatif.

d. Fasilitas

Fasilitas-fasilitas sebagai sumber informasi yang dapat, mempengaruhi pengetahuan seseorang, misalnya radio, televisi, majalah, koran dan buku.

e. Penghasilan

Penghasilan tidak berpengaruh langsung terhadap pengetahuan seseorang. Namun bila seseorang berpenghasilan cukup besar maka dia akan mampu untuk menyediakan atau membeli fasilitas-fasilitas sumber informasi.

f. Sosial Budaya

Kebudayaan setempat dan kebiasaan dalam keluarga dapat mengetahui pengetahuan, persepsi, dan sikap seseorang terhadap sesuatu.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subyek penelitian atau responden (Soekidjo Notoatmodjo 2003:130). Pendapat lain disampaikan Oemar Hambalik (2008:223), teknik penelitian pengetahuan dapat dikembangkan dalam konstruksi tes tertentu yang meliputi pertanyaan tentang fakta, pertanyaan tentang konsep, pertanyaan tentang prosedur dan pertanyaan tentang prinsip dalam bentuk angket tertutup.

Psikologi kognitif dapat didefinisikan sebagai suatu studi ilmiah mengenai proses-proses mental atau aktivitas pikiran (*the scientific study of mental processes or activities*). Proses mental atau pikiran ini meliputi bagaimana seseorang memperoleh informasi, bagaimana informasi tersebut kemudian

direpresentasikan dan ditransformasikan sebagai pengetahuan, bagaimana pengetahuan itu disimpan di dalam ingatan kemudian dimunculkan kembali, bagaimana pengetahuan itu digunakan seseorang untuk mengarahkan sikap-sikap dan perilaku-perilakunya. Dengan kata lain dapat memfokuskan studinya pada bagaimana pikiran manusia memproses informasi sehingga menjadi pengetahuan yang disimpan di dalam ingatan, kemudian menggunakan pengetahuan itu di dalam melakukan tugas-tugas atau aktivitas-aktivitasnya (Suharnan, 2005:2).

Pengetahuan umum (*general knowledge*) juga disimpan di dalam sistem ingatan manusia, yang disebut dengan ingatan semantik (*semantic memory* atau *generic memory*). Dengan demikian, ingatan semantik menyimpan informasi yang bersifat umum yang merupakan pengetahuan yang terorganisasi yang tersusun dengan baik menurut model-model tertentu. Pengetahuan umum yang disimpan di dalam ingatan semantik meliputi kata, konsep, kategori, skema, peta kognitif, meta-kognitif, dan imajeri (Suharnan, 2005:99).

Pengetahuan dalam perspektif kognitif termasuk pemahaman spesifik-subjek (matematika, sejarah, sepak bola, dan lain-lain) dan kemampuan kognitif secara umum seperti merencanakan, mengatasi masalah, dan memahami bahasa. Pengetahuan umum adalah informasi yang berguna di banyak macam tugas, informasi yang berlaku untuk banyak situasi (Anita Woolfolk, 2009:6).

## **2. Sikap**

Sikap didefinisikan oleh para ahli dalam berbagai versi yang kadang memiliki perbedaan, sehingga sikap memiliki pengertian yang beraneka macam.

Namun demikian dari perbedaan itu jika dipadukan akan memberi makna yang utuh tentang sikap.

Sikap adalah kesiapan untuk bereaksi terhadap suatu objek dengan cara-cara tertentu (Syaifuddin Azwar, 2002:4). Menurut Marwanti (1996:26), sikap merupakan kecenderungan yang dipelajari untuk merespon secara konsisten terhadap suatu aspek baik positif maupun negatif. Selanjutnya menurut Jallaludin Rahmat (2003:39), sikap adalah kecenderungan bertindak berpersepsi berpikir dan merasa dalam menghadapi objek, ide, situasi dan nilai.

Menurut Bimo Walgito (1990:104), menyatakan bahwa sikap merupakan organisasi pendapat seseorang mengenai objek atau situasi yang relatif tetap yang disertai dengan adanya perasaan tertentu dan memberikan dasar kepada orang tersebut untuk membuat respon atau perilaku dalam cara yang tertentu yang dipilihnya. Dari beberapa pengertian tersebut dapat disimpulkan sikap merupakan reaksi atau respon seseorang terhadap suatu objek tertentu.

Allport dalam Soekidjo Notoatmodjo (2003:131), menjelaskan bahwa sikap itu memiliki tiga komponen 1) Kepercayaan, ide dan konsep terhadap suatu objek. 2) Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek 3) Kecenderungan untuk bertindak. Menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:132), sikap terdiri dari 4 tingkatan, yaitu:

- a. Menerima (*receiving*), diartikan bahwa orang (*subjek*) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (*objek*).
- b. Merespon (*responding*), memberikan jawaban apabila ditanya menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap.

- c. Menghargai (*valuing*), mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan dengan orang lain terhadap suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga.
- d. Bertanggung jawab, bertanggung jawab dengan segala resiko merupakan indikasi sikap paling tinggi.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap adalah sebagai berikut:

- a. Pengalaman pribadi, apa yang telah dan sedang kita alami akan ikut membentuk dan mempengaruhi penghayatan kita terhadap stimulus sosial. Tanggapan akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap. Untuk dapat mempunyai tanggapan dan penghayatan, seseorang harus mempunyai pengalaman yang berkaitan dengan objek psikologi.
- b. Pengaruh orang lain yang dianggap penting, pada umumnya individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis atau searah dengan sikap orang yang dianggap penting.
- c. Pengaruh kebudayaan, kebudayaan dimana kita hidup dan dibesarkan mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan sikap. Kebudayaan mewarnai sikap anggota masyarakat, karena kebudayaan pulalah yang memberi corak pengalaman individu-individu yang menjadi anggota masyarakat.
- d. Media massa, adanya informasi baru mengenai sesuatu hal memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya sikap terhadap hal tersebut.
- e. Lembaga pendidikan dan lembaga agama, sebagai suatu sistem mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap dikarenakan keduanya meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam diri individu.



Pengukuran sikap dapat dilakukan secara langsung dan tidak langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek (Soekidjo Notoatmodjo, 2003:132). Selain itu Oemar Hambalik (2008:229) untuk mengetahui perkembangan sikap para siswa, tidak cukup hanya melakukan satu kali evaluasi (*on going evaluation*) yakni evaluasi yang berlangsung terus menerus dengan menggunakan data-data pribadi, data sekolah, serta mengadakan observasi terhadap sikap anak dikelas maupun dalam kehidupan sehari-hari.

Sikap siswa selama proses pembelajaran perlu diperhatikan guna untuk meningkatkan kreativitas. Ranah afektif ini siswa dilatih untuk berani memberikan pendapat dan berani menjawab beberapa pertanyaan dari guru. Sikap didefinisikan sebagai keadaan internal seseorang yang mempengaruhi pilihan-pilihan atas tindakan pribadi yang dilakukan. Menurut Suhaenah Suparno (2001:9), Bloom berpendapat bahwa sikap meliputi tiga komponen yaitu kognitif, afektif, dan konatif.

Sikap adalah kesiapan seseorang untuk bertindak, dimana keadaan mental dan saraf dari kesiapan, yang diatur melalui pengalaman yang memberikan pengaruh dinamik atau terarah terhadap respon individu pada semua obyek dan situasi yang berkaitan dengannya.

Kekuatan sikap terukir lewat motivasi seseorang dan pengalaman serta tujuan dan kebutuhan. Orang sering memiliki sikap yang kompleks secara kognitif, namun seperti kesan kepribadian, sikap cenderung terorganisir disekitar dimensi afektif (evaluatif) dan cenderung sederhana secara evaluatif. Pendekatan belajar memandang sikap sebagai sesuatu dipelajari melalui asosiasi, peneguhan kembali dan imitasi. Pendekatan insentif memandang sikap

sebagai hasil perhitungan untuk rugi oleh individu. Teori konsistensi kognisi memandang orang sebagai makhluk yang berusaha mempertahankan konsistensi antara berbagai sikap mereka, antara afeksi dan kognitif terhadap obyek tertentu, serta antara sikap dan perilaku mereka.

Biasanya diasumsikan bahwa perilaku timbul dari sikap, tetapi penelitian yang sungguh-sungguh mempertanyakan bagaimana konsistensi kedua hal itu satu sama lain. Saat ini muncul pertanyaan bahwa perilaku konsisten dengan sikap hanya dalam kondisi tertentu. Sikap yang kuat, jelas spesifik dan tanpa tekanan situasi yang bertentangan. Disonansi sering kali ditimbulkan oleh perilaku individu. Disonansi muncul menyertai keputusan dan mengikuti tindakan yang bertentangan dengan sikap individu.

Disonansi dapat dikurangi melalui berbagai cara. Bila perilaku itu sendiri tidak dapat ditarik kembali, alternatif yang paling penting adalah perubahan sikap untuk mengurangi kesenjangan perilaku dan sikap. Disonansi pasca keputusan terbesar terjadi bila orang tetap menjalankan keputusan mereka untuk waktu yang lama, bila mereka memiliki kebebasan untuk memilih dalam keputusan mereka, bila konsekuensinya keputusan telah diketahui sebelumnya dan pasti, dan bila mereka merasa bertanggung jawab terhadap konsekuensi itu.

Disonansi yang mengikuti perilaku sesuai dengan sikap bergantung pada insentif yang kurang memadai untuk melakukan perilaku. Insentif ini dapat berupa ancaman minimal atau ganjaran minimal yang dijanjikan. Disonansi maksimum yang mengikuti perilaku yang tidak sesuai dengan sikap terjadi dengan insentif minimum, konsekuensi negatif dari suatu tindakan dan bertanggung jawab pribadi yang jelas terhadap konsekuensi. Penjelasan alternatif bagi efek disonansi ini dihasilkan oleh para ahli teori atribusi. Bila orang memiliki sikap

yang tidak jelas, tidak terdefinisi, tindakannya bisa menimbulkan persepsi diri yang sangat kurang tentang sikap, jadi menimbulkan konsistensi sikap-perilaku melalui suatu pertalian dan bukan melalui proses pengurangan disonansi (Tri Rusmi Widayatun, 1999:218).

### **3. Sanitasi dan Higiene**

#### **a. Sanitasi**

Menurut Rante Tampang (2001:78), "sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan". Bahaya ini bisa terjadi secara fisik, mikrobiologi dan agen-agen kimia dari penyakit terkait. Bahan buangan yang dapat menyebabkan masalah kesehatan terdiri dari tinja manusia atau binatang, sisa bahan buangan padat, air bahan buangan domestik, bahan buangan industri dan bahan buangan pertanian.

Sanitasi oleh *World Health Organization* adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi tempat-tempat umum ialah suatu usaha untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau penularannya suatu penyakit. Sanitasi makanan adalah meliputi kegiatan usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit. Pengertian lain menyebutkan, sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk

membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan penjualan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi masyarakat (konsumen). Sanitasi dan higiene lingkungan menurut Surat Keputusan Direktorat Jenderal Pariwisata-1998 adalah sanitasi dan higiene yang melingkup perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan. Dari pengertian di atas, higiene dan sanitasi menyangkut ilmu kesehatan dan kebersihan lingkungan agar dapat hidup sehat dimanapun berada di keluarga dan masyarakat. Dengan mengetahui higiene dan sanitasi, dapat tercapai hidup sehat dan bersih. Misalnya pada masing-masing keluarga membiasakan diri setiap hari membersihkan ruangan dan halaman, menempatkan tempat sampah yang benar, menata tanaman dengan luas areal rumah. Penghuni rumah membiasakan mandi dua kali sehari secara teratur, membiasakan enam bulan sekali cek kesehatan di puskesmas atau tempat pelayanan kesehatan (Bagus Putu Sudiara, I Nyoman Sukana Sabudi, 1996:5).

Sanitasi higiene dan keselamatan kerja pada bidang boga adalah hal yang sangat penting. Bidang boga tidak terlepas dari makanan atau minuman untuk dikonsumsi. Maka tuntutan terhadap kualitas pangan mendapatkan perhatian yang serius. Soedarmadji (2007:19) mengemukakan bahwa angka statistik tahun 2007 menunjukkan lebih dari 60% penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* disebabkan karena kurangnya pemahaman *hygiene* sanitasi penjamah (tenaga pengolah) makanan dalam pengolahan makanan. Maka, sanitasi dan *hygiene* makanan sangat diperlukan untuk menjaga kebersihan dan mencegah kerusakan makanan. Sanitasi *hygiene* yang diterapkan oleh penjamah makanan

mulai dari pemilihan bahan, pengolahan hingga makanan tersebut sampai ke tangan konsumen akan meminimalisir terjadinya kerusakan makanan yang dapat menimbulkan kerugian bagi konsumen maupun pihak pengelola jasa pelayanan makanan dan minuman.

Pengertian higiene dan sanitasi harus disebar luaskan di masyarakat agar masyarakat menjadi lebih sadar akan tanggung jawab kesehatan dan kebersihan lingkungan. Hal ini baik sekali ditanamkan pada masyarakat untuk meningkatkan aktivitas. Dengan bertambahnya aktivitas, akan meningkatkan pula penghasilan masyarakat. Pemerintah daerah sekarang sedang giat-giatnya melaksanakan lomba desa. Lomba desa ini bertujuan untuk menjaga keseimbangan alam, lingkungan, dan manusia. Masyarakat dididik secara tidak langsung agar sadar akan kewajibannya menjaga kebersihan, kesehatan, gizi, hidup sosial dan sebagainya (Bagus Putu Sudiara, I Nyoman Sukana Sabudi, 1996:6).

#### **b. Higiene**

Di dalam buku *The Theory of Cathering* yang dikutip oleh Suwantini, 2004:8) disebut bahwa "*hygiene is the study of health and the preventation of deases*" ini berarti higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Higiene sangat erat hubungannya dengan makanan dan minuman serta individu. Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena kebersihan akan mempengaruhi kesehatan dan psikis seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu di antaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan, serta tingkat perkembangan. Jika seseorang sakit, biasanya masalah kebersihan kurang diperhatikan. Hal ini terjadi karena kita menganggap masalah

kebersihan adalah masalah sepele, padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat mempengaruhi kesehatan secara umum. Secara umum, higiene (kebersihan) berarti praktek yang mencegah penyebaran organisme penyebab penyakit. Karena proses pembersihan (misalnya, mencuci tangan) menghapus mikroba serta kotoran dan tanah, mereka sering menjadi sarana untuk mencapai kebersihan. Kegunaan lain istilah yang muncul dalam frasa termasuk: kebersihan tubuh, kebersihan pribadi, kebersihan tidur, kesehatan mental, kesehatan gigi, dan kebersihan kerja. "Kebersihan juga merupakan nama sebuah cabang ilmu yang berhubungan dengan promosi dan pelestarian kesehatan, juga disebut prinsip kebersihan" (Bloomfield, 2009:101). Menurut Bloomfield (2009:112), "ada beberapa faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene, yaitu *body image*, praktik sosial, status sosial-ekonomi, pengetahuan, budaya, kebiasaan, dan kondisi fisik". Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene tersebut dijelaskan sebagai berikut:

1) *Body image*

Gambaran individu terhadap dirinya sangat mempengaruhi kebersihan diri misalnya karena adanya perubahan fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihannya.

2) Praktik sosial

Pada anak-anak selalu dimanja dalam kebersihan diri, maka kemungkinan akan terjadi perubahan pola *Personal Hygiene*.

3) Status sosial-ekonomi

*Personal Hygiene* memerlukan alat dan bahan seperti sabun, pasta gigi, sikat gigi, sampo, alat mandi yang semuanya memerlukan uang untuk menyediakannya.

#### 4) Pengetahuan

Pengetahuan *Personal Hygiene* sangat penting karena pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan. Misalnya pada pasien penderita DM ia harus menjaga kebersihan kakinya.

#### 5) Budaya

Di sebagian masyarakat jika individu sakit tertentu maka tidak boleh dimandikan.

#### 6) Kebiasaan seseorang

Ada kebiasaan seseorang yang menggunakan produk tertentu dalam perawatan dirinya seperti penggunaan sabun, sampo, dan lain-lain.

#### 7) Kondisi fisik

Pada keadaan sakit tertentu kemampuan untuk merawat diri berkurang dan perlu bantuan untuk melakukannya.

Menurut Yuliarsih R. Widyati (2002: 14) berpendapat bahwa

“Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan orang tersebut berada. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia”.

Ruang Lingkup Higiene menurut Yuliarsih R. Widyati (2002: 34) Ruang lingkup higiene meliputi higiene perorangan dan higiene makanan, adapun uraiannya sebagai berikut:

##### 1) Higiene Perorangan

Higiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Menjaga higiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh yang meliputi:

a) Penampilan diri

Penampilan diri meliputi mandi dengan teratur, bersih dan sehat sebelum memasuki ruangan *kitchen*.

b) Tangan

Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan dan kuku dipotong pendek dan tidak dicat ( *kutex*).

c) Rambut

Rambut pendek dan bersih selalu memakai karpus (topi khusus juru masak) atau penutup kepala lainnya.

d) Wajah

Wajah tidak menggunakan kosmetik secara berlebihan.

e) Hidung

Tidak meraba-raba hidung sambil bekerja dan tidak menyeka wajah dengan menggunakan tangan tetapi menggunakan sapu tangan.

f) Mulut

Menjaga kebersihan mulut dan gigi, tidak merokok saat mengolah makanan, jangan batuk menghadap makanan, tidak mencicipi makanan langsung dari alat memasak.

g) Kaki

Kaki mempergunakan sepatu dengan ukuran yang sesuai, kaos kaki diganti setiap hari, kuku jari harus dipotong pendek.

2) Higiene Makanan

Bahan makanan yang dipergunakan dalam pengelolaan makanan sebagian besar berupa bahan makanan nabati yang berasal dari



tumbuh-tumbuhan seperti sayur, buah. Sedang bahan hewani berasal dari binatang seperti daging, unggas, ikan dan lain-lain. Bahan makanan hewani lebih mudah busuk/rusak jika dibandingkan dengan bahan makanan nabati. Namun demikian, dengan kemajuan teknologi saat ini, banyak ditemukan teknik pengawetan bahan makanan sehingga dapat mempertahankan dan memperpanjang masa penyimpanan bahan makanan tersebut.

Pada hakekatnya “higiene” dan “sanitasi” mempunyai pengertian dan tujuan yang sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Di dalam buku *The Theory of Catering* disebut bahwa *hygiene is the study of health and the prevention of the deases*” ini berarti higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Higiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai pencegah timbulnya penyakit. Sebagai contoh seorang juru masak disamping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menarik penampilannya, juga harus aman dimakan. Untuk itu makanan harus bebas dari bakteri atau penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. Contoh yang lain, sepotong kue yang dihias sangat menarik tapi diolah oleh juru masak yang sedang menderita penyakit diare. Kue tersebut telah tercemar atau terkontaminasi tetapi tampak menarik selera makan. Kue tersebut tampak sanitasi (bebas kotoran) tetapi tidak higiene. (Purwiyatun Suwantini, 2004:10)

Higiene adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan yang erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman untuk mencapai derajat kesehatan. Istilah sanitasi higiene selalu berkaitan, higiene menitikberatkan pada segi kesehatan (tidak menimbulkan penyakit atau bebas dari kuman penyakit). Ada 3 kelompok penderita penyakit yang tidak boleh

dilibatkan dalam penanganan makanan, yaitu penderita infeksi saluran pernafasan, pencernaan, dan penyakit kulit. Dengan demikian, pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan, dan kesehatan diri. Adapun sanitasi menitikberatkan pada kebersihan (tidak terdapat pada kotoran). Jadi barang yang tampaknya bersih belum tentu bebas dari kuman penyakit dan aman bagi kesehatan. Kedua hal tersebut saling berhubungan dan sangat sulit dipisahkan sehingga harus dilakukan secara bersama-sama. Jadi dapat disimpulkan bahwa higiene adalah upaya atau usaha kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya. Contoh kegiatan mencuci tangan, mencuci piring dan membuang bagian makanan yang rusak. Berkaitan dengan upaya tersebut, higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.

Higiene perorangan menurut kesehatan adalah badan diri seseorang yang bersih dari segala penyakit yaitu berasal dari dalam tubuh manusia maupun luar tubuh manusia tersebut, pribadi yang sehat bisa dikatakan sehat bila luar dan dalam tubuh pribadi seseorang itu sudah bersih dari segala penyakit yang dapat mempengaruhi kesehatan pribadi tersebut. Sedangkan pengertian yang lain higiene perorangan adalah upaya pribadi (personal) untuk menjaga kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dan kerapian serta kesehatan dirinya. Higiene perorangan merupakan hal yang sangat penting dalam lingkungan kerja.

Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Karena pada dasarnya higiene adalah mengembangkan kebiasaan yang baik untuk menjaga kesehatan, maka hal ini sangat penting bagi para pekerja dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai karyawan, melalui wawancara. Meskipun demikian sikap dan kebiasaan baik yang mendukung terciptanya higiene perorangan dapat pula ditanamkan dan diperbaharui terus menerus. Hal ini diperlukan untuk selalu meningkatkan pekerja tentang pentingnya peran higiene perorangan dalam menghasilkan makanan yang berkualitas, terutama dari aspek keamanannya (Hiasinta, 2011: 49).

Tenaga kerja yang telah dilatih sanitasi dan higiene dapat meningkatkan konsumen karena konsumen merasa mendapat kenyamanan. Prosedur penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan, dan kesehatan diri. Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, faeces, atau sumber lain ke makanan. Semua tenaga kerja harus ditanamkan tanggung jawab untuk menghindarkan tercemarnya makanan dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri dari kebiasaan yang tidak baik, seperti memegang rambut dan hidung di tempat pengolahan, merokok di tempat pengolahan, bersin di tempat pengolahan, hendaklah mengenakan perhiasan seperlunya, mencuci tangan dengan sabun sebelum menyentuh atau memegang makanan. Berikut prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dan tubuh, faeces, atau sumber lain ke makanan. Oleh karena itu pencucian tangan

merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan. Pencucian tangan, meskipun tampaknya merupakan kegiatan ringan dan sering disepelekan, terbukti cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Pencucian tangan dengan sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikrobia yang terdapat pada tangan. Kombinasi antara aktivitas sabun sebagai pembersih, penggosokan, dan aliran air akan menghanyutkan partikel kotoran yang banyak mengandung mikrobia (Hiasinta, 2011:53).

Langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan adalah sebagai berikut:

- 1) Membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun.
- 2) Menggosok tangan secara menyeluruh selama sekurang-kurangnya 20 detik, pada bagian-bagian meliputi punggung tangan, telapak tangan, sela-sela tangan, dan bagian di bawah kuku.
- 3) Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian di bawah kuku.
- 4) Pembilasan dengan air mengalir.
- 5) Pengeringan tangan dengan handuk kertas (*tissue*) atau dengan alat pengering.
- 6) Menggunakan alas kertas *tissue* untuk mematikan tombol atau kran air dan membuka pintu ruangan.

Syarat utama pengolah makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan pemotretan *Rontgen* pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pemapasannya. Tes kesehatan tersebut sebaiknya diulang setiap 6 bulan sekali,

terutama bagi pengolah makanan di dapur rumah sakit. Ada beberapa kebiasaan yang perlu dikembangkan oleh para pengolah makanan, untuk menjamin keamanan makanan yang diolahnya. Beberapa diantaranya adalah sebagai berikut:

1) Berpakaian dan Berdandan

Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih. Apabila tidak ada ketentuan khusus untuk penggunaan seragam, pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang. Hal ini dilakukan agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dan pakaian harian. Disarankan untuk mengganti dan mencuci pakaian secara periodik, untuk mengurangi risiko kontaminasi. Pekerja harus mandi setiap hari. Penggunaan *make-up* dan *deodorant* yang berlebihan harus dihindari. Kuku pekerja harus selalu bersih, dipotong pendek, dan sebaiknya tidak dicat. Perhiasan dan aksesoris misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan makanan. Kulit di bagian bawah perhiasan seringkali menjadi tempat yang subur untuk tumbuh dan berkembang biak bakteri. Celemek yang digunakan pekerja harus bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan. Setelah tangan menyentuh celemek, sebaiknya segera dicuci menurut prosedur yang telah dijelaskan pada bagian terdahulu. Celemek ditanggalkan bila pekerja meninggalkan tempat pengolahan. Pekerja juga harus memakai sepatu yang memadai dan selalu dalam keadaan bersih. Sebaiknya dipilih sepatu yang tidak terbuka pada bagian jari-jari kakinya. Sepatu boot disarankan untuk dipilih.

## 2) Mandi

Karyawan dapur sebaiknya mandi dengan teratur bersih dan sehat sebelum memasuki ruangan dapur atau bekerja. Di Indonesia kebiasaan mandi paling sedikit dua kali sehari. Badan yang bersih membuka pikiran yang segar dan dapat bekerja dengan baik.

## 3) Tangan

Tangan merupakan jembatan yang memindahkan bakteri kepada makanan. Dengan demikian maka:

- a) Cucilah tangan sebelum memulai bekerja, dan setelah ke kamar kecil tangan dicuci di luar area dapur.
- b) Selama bekerja di dapur janganlah memakai asesoris tangan, dan yang lainnya yang dapat berfungsi sebagai tempat persembunyian dan berkembangbiaknya bakteri.
- c) Tangan yang terluka harus ditutup atau dibalut dengan bahan steril dan sebaiknya jangan menyentuh makanan.
- d) Jangan meraba-raba hidung, mulut, rambut dan bagian tubuh lainnya selama mengolah makanan. Cucilah tangan setelah meraba bagian tubuh.
- e) Jangan merokok selama bekerja di dapur karena tangan akan memindahkan bakteri dari mulut ke makanan.

## 4) Kuku

Kotoran yang biasanya berada diantara kuku yang panjang dan kulit adalah tempat yang baik bagi bakteri berkembang biak. Dengan demikian maka kuku harus dipotong pendek dan dibersihkan, kuku jangan dicat dengan komestik cat kuku.

## 5) Rambut

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan harus dijaga agar rambut tidak terjatuh ke dalam makanan. Meskipun rambut yang jatuh bukan penyebab utama kontaminasi bakteri, tetapi adanya rambut dalam makanan amat tidak disukai oleh konsumen. Oleh karena itu pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambutnya, dan disarankan menggunakan topi atau jala rambut (*hairnet*). Setiap kali tangan menyentuh, menggenggam, menyisir, atau menyikat rambut, *hams* segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan (Depdikbud, 1997: 68).

Ada beberapa keuntungan yang diperoleh industri pangan yang menerapkan sanitasi higiene dalam pengolahan makanan maupun lingkungan tempat makanan tersebut diolah, yaitu menjamin keamanan pangan pada produk makanan yang dihasilkan, meningkatkan kepuasan konsumen, mencegah kasus keracunan pangan, mencegah atau mengurangi terjadinya keracunan produksi atau ketidakamanan pangan, produk memiliki nilai kompetitif di pasar global, dan memberikan efisiensi manajemen keamanan pangan.

Pada pengolahan makanan secara umum, penerapan sanitasi higiene sangat menentukan kualitas dan keamanan produk juga tenaga kerja. Sanitasi higiene pada produk olahan makanan bertujuan agar produk aman juga awet dengan masa simpan yang cukup. Faktor sanitasi higiene tidak hanya diketahui tetapi harus dipahami serta diterapkan. Faktor yang sangat berpengaruh dalam efisiensi dan efektivitas keberhasilan sanitasi higiene adalah perilaku seseorang dalam melaksanakan dan menerapkannya.

Sebagai mata diklat produktif Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) masuk dalam standar kompetensi dan level kualifikasi keahlian pertama yang mengacu pada Standar Kompetensi Nasional Indonesia (SKKNI) Bidang Hotel dan Restoran. Standar kompetensi ini adalah menerapkan keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan higiene sanitasi. Kompetensi dasar yang dipelajari yaitu: mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan; menilai penerapan hygiene perorangan (*personal hygiene*) di dapur dan ruang pelayanan makanan; mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangan mikroorganisme; melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangan mikroorganisme yang merugikan; menganalisis resiko higiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja; menilai kerusakan makanan; memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan; menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan; memahami bahan pembersih dan bahan saniter; merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter; memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang; membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja; mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja; dan menilai kesehatan area kerja. (Silabus Sanitasi Higiene dan K3 SMK Negeri 6 Yogyakarta).

Ini berarti, dengan memberikan pengetahuan, pendidikan dan pelatihan tentang sanitasi higiene kepada siswa SMK, dapat mencegah perilaku dan memperbaiki kondisi lingkungan yang tidak aman saat bekerja di laboratorium praktik. Dengan adanya penerapan sanitasi higiene diharapkan siswa SMK mampu mengembangkan konsep dan kebiasaan pentingnya selalu menerapkan



sanitasi dan higiene di tempat kerja atau praktek atau dalam bidang boga yaitu laboratorium boga.

#### **4. Siswa Sekolah Menengah Kejuruan**

Pasal 1 ayat 4 UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan dirinya melalui proses pendidikan pada jalur jenjang dan jenis pendidikan tertentu.

Peserta didik adalah sosok yang selalu mengalami perkembangan sejak lahir sampai sosok yang selalu mengalami perkembangan sejak lahir sampai meninggal dengan perubahan-perubahan yang terjadi secara wajar. (Sutari Iman Barnadib dalam Dwi Siswoyo, dkk 2007:96).

Pengertian mengenai sekolah menengah kejuruan terdapat pada Peraturan Pemerintah No. 74 tahun 2008 pasal 1 ayat 21 yang menyatakan bahwa:

“Sekolah Menengah Kejuruan yang selanjutnya disingkat SMK adalah salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang Pendidikan Menengah sebagai lanjutan dari SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama atau setara SMP atau MTs”.

Sekolah menengah kejuruan melakukan proses pembelajaran baik teori maupun praktik yang berlangsung di sekolah maupun di industri diharapkan dapat menghasilkan lulusan yang berkualitas. Sekolah menengah kejuruan mengutamakan pada penyiapan siswa untuk berlomba memasuki lapangan kerja.

Menurut Fajar Hendra Utomo (2009:9), tujuan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu untuk mempersiapkan, memilih dan menempatkan calon tenaga kerja sesuai dengan tanda-tanda pasar kerja. Berbeda dengan pendapat Fajar Hendra

Utomo, menurut Peraturan Pemerintah No. 29 Tahun 1990 pasal 2 ayat (1) menyebutkan bahwa sekolah kejuruan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa dalam pengembangan diri dan untuk meningkatkan kemampuan siswa sebagai anggota masyarakat. Menurut Peraturan Pemerintah No. 24 Tahun 1990 pasal 3 ayat (2) disebutkan bahwa sekolah kejuruan bertujuan untuk menyiapkan siswa dalam memenuhi lapangan kerja, menyiapkan siswa agar mampu memiliki karir dan kehidupan bermasyarakat. Tujuan sekolah menengah kejuruan akan lebih terarah jika kurikulum yang digunakan tepat dan dilaksanakan dengan baik.

## **5. Laboratorium Boga**

Secara umum dinyatakan bahwa laboratorium adalah tempat melakukan uji coba atau untuk membuktikan hipotesis untuk diperoleh hasilnya. Secara rinci pengertian laboratorium menunjukan pada suatu tempat kerja maupun kegiatan. Kegiatan tersebut diantaranya kegiatan karya ilmiah dalam suatu tempat yang dilakukan oleh guru atau peserta didik atau pihak lain berupa praktikum, obsevasi, penelitian, demonstrasi dan pembuatan model-model yang dilakukan dalam rangka kegiatan belajar mengajar. Laboratorium menjadi pusat inovasi dengan sarana dan prasarana yang dimiliki sebuah laboratorium, diadakan kegiatan ilmiah, ekperimentasi, sehingga terdapat penemuan-penemuan baru dalam bidang keilmuan yang membawa perubahan berupa mesin-mesin, bahan-bahan baru, cara bekerja, dan sebagainya. Dilihat dari segi kerjanya, laboratorium merupakan tempat dimana dilakukan kegiatan kerja untuk menghasilkan sesuatu. Sedangkan dilihat dari segi hasil yang diperoleh

laboratorium dengan segala sarana dan prasarana yang dimiliki dapat merupakan dan berfungsi sebagai pusat sumber belajar.

Laboratorium program keahlian tata boga disebut dapur karena menghasilkan produk makanan sebagai hasil kerja siswa. Siswa belajar dan bekerja secara maksimal untuk berinovasi dalam menghasilkan barang dan desain makanan, baik berupa roti maupun hasil kuliner lainnya. Sarana penunjang yang dimiliki untuk operasional laboratorium boga umumnya sama dengan laboratorium kebanyakan. Diantaranya adanya instalasi listrik, penerangan dan listrik dirancang sesuai dengan kebutuhan. Penempatan saklar-saklar kontrol ataupun stop kontak mudah dijangkau. Adanya instalasi air, pemasangan kran-kran ditempatkan sesuai dengan kebutuhan. Adanya instalasi peralatan mekanis, diperlukan untuk mendukung operasional peralatan dan kegiatan praktek diperlukan sarana penunjang yang menjadi bagian dari kelengkapan ruang.

Penempatan peralatan pada setiap laboratorium masing-masing program keahlian di SMK tidak ditetapkan secara baku dan berlaku selamanya, tetapi dapat berubah seiring dengan kebutuhan. Aspek yang dipertimbangkan dalam penempatan alat-alat laboratorium adalah penempatan peralatan berkelompok menurut fungsinya, dan penempatan peralatan berdasarkan alur pekerjaan. Dengan demikian, fungsi laboratorium dapat berlangsung maksimal karena penempatan alat-alat laboratorium sesuai fungsinya (Widowati, 2008: 30).

Dari pengertian-pengertian diatas, maka pengertian laboratorium untuk penelitian ini adalah tempat yang digunakan oleh guru sebagai pembimbing dan peserta didik program Jasa Boga dan Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai praktikum dalam kegiatan praktek dan kegiatan belajar mengajar. Tujuannya

adalah sarana efektif dalam mensukseskan dan menunjang proses belajar mengajar seperti latihan atau kegiatan nyata (praktik), memberi keterampilan dalam penggunaan ruang praktikum (dapur), penggunaan peralatan dan bahan praktek serta mendapat pengalaman belajar, sehingga peserta didik menjadi lebih trampil.

## **B. Hasil Penelitian yang Relevan**

Beberapa penelitian yang relevan dengan judul penelitian ini adalah sebagai berikut.

Penelitian yang dilakukan oleh Adelia Narida dengan judul Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014. Tujuan penelitian ini mengetahui penerapan sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik. Penelitian ini merupakan penelitian *survey* dengan jenis deskriptif. Kesimpulannya adalah seluruh siswa telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik pengolahan makanan Indonesia.

Penelitian yang dilakukan oleh Nur Dahlia Wijayanti dengan judul Penerapan Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja (K3) pada Pembelajaran Praktik. Penelitian ini mempunyai dua variabel dan mempunyai tujuan penelitian yaitu mengetahui penerapan sanitasi higiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) di pembelajaran praktik oleh siswa kelas X program keahlian Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012 dari permulaan

praktik, selama proses pengolahan, dan akhir praktik. Adapun jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Pelaksanaan dilakukan pada siswa kelas X program keahlian Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012 dengan teknik analisa data adalah kuantitatif dengan menggunakan rumus statistik deskriptif. Kesimpulannya adalah Penerapan Sanitasi Higiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) oleh siswa kelas X Program Keahlian Patiseri SMK N 6 Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012 telah diterapkan di pembelajaran praktik.

Penelitian yang dilakukan oleh Ellya Suhartati dengan judul Pengaruh Penjelasan Guru terhadap Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Higiene Perorangan pada Siswa Kelas XI di SMK N 1 Sewon. Penelitian ini mempunyai satu variabel dan mempunyai tujuan penelitian mengetahui peningkatan pengetahuan sebelum, sesudah dan pengaruhnya pada penjelasan pengetahuan sanitasi higiene perorangan oleh guru di SMK N 1 Sewon tahun ajaran 2015. Adapun metode penelitian yang digunakan quasi eksperimen. Pelaksanaannya dilakukan pada siswa kelas XI Jasa Boga 1, 2, dan 3 di SMK N 1 Sewon yang berjumlah 76 siswa. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan tes awal (*pre-test*) dan tes akhir (*post-test*), teknik analisis data menggunakan uji t. Kesimpulannya adalah terdapat pengaruh peningkatan pengetahuan siswa kelas XI di SMK N 1 Sewon tahun ajaran 2015 antara siswa yang diberi penjelasan pengetahuan sanitasi higiene perorangan oleh guru dengan siswa yang tidak diberi penjelasan pengetahuan oleh guru sebelumnya.

Penelitian yang dilakukan oleh Krisdiyanti dengan judul Identifikasi Bahaya dan Upaya Penanganan pada Praktik Membatik untuk Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di SMK Negeri 2 Sewon tahun ajaran 2011. Kesimpulannya

dapat diketahui atau diungkap tentang identifikasi bahaya dan upaya penanganannya pada praktek membatik untuk penerapan keselamatan dan kesehatan kerja di SMK Negeri 2 Sewon. Dengan demikian dapat dilakukan pengendalian resiko bahaya kerja sehingga keselamatan dan kesehatan kerja siswa terjamin, produktivitas kerja meningkat dan prestasi belajar siswa dalam praktik membatikpun juga meningkat.

Penelitian yang dilakukan oleh Petronella Korompis dengan judul Pengaruh Sanitasi dan Higiene Lingkungan Sekolah terhadap Motivasi Belajar Siswa SMP Pangudi Luhur Timoho Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta. Penelitian ini mempunyai satu variabel dan mempunyai tujuan penelitian mengetahui gambaran sanitasi dan higiene lingkungan sekolah, gambaran motivasi belajar, dan pengaruh sanitasi higiene lingkungan sekolah terhadap motivasi belajar. Pelaksanaan dilakukan pada semua siswa SMP Pangudi Luhur Timoho Kecamatan Umbulharjo tahun ajaran 2011/2012. Penelitian ini termasuk penelitian *ex post facto* dengan teknik pengumpulan sampel menggunakan teknik *Cluster Random Sampling*. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif dan analisis korelasional yang didahului dengan uji persyaratan analisis, yaitu uji normalitas menggunakan Chi Kuadrat dan uji linieritas menggunakan uji F. Kesimpulannya adalah ada pengaruh sanitasi dan higiene lingkungan sekolah terhadap motivasi belajar siswa Pangudi Luhur Timoho Kecamatan Umbulharjo tahun ajaran 2011/2012.

### **C. Kerangka Pikir**

Sanitasi lingkungan dan higiene perorangan menjadi salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting dalam pengolahan makanan, bukan lagi hanya

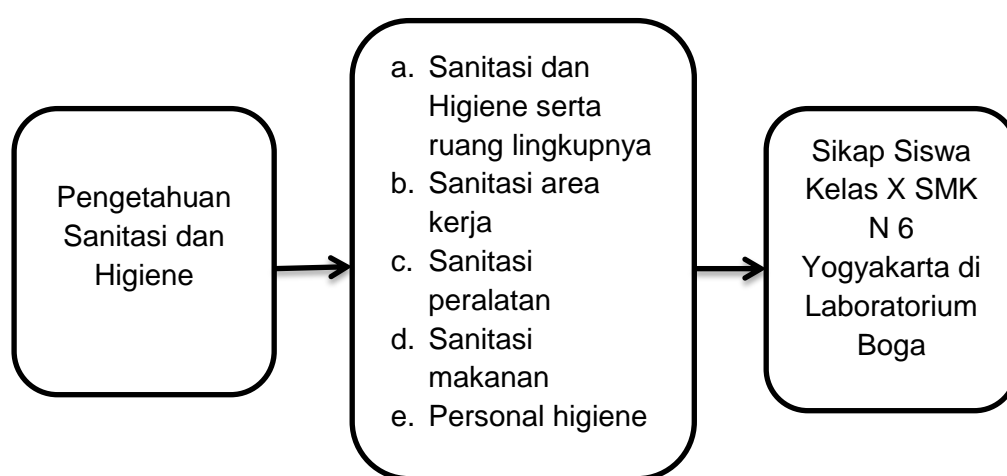
untuk mengatasi rasa lapar. Kini konsumen makin memilih dalam mengonsumsi makanannya, seperti kandungan gizinya atau penampilan yang menarik dari makanan tersebut.

Pengetahuan dan sikap siswa merupakan dua sisi untuk mencapai tujuan tertentu setelah melalui proses pengamatan, penilaian dan pengambilan keputusan, sebagian pengetahuan dan sikap manusia dibentuk, diperoleh dan dipelajari melalui proses belajar. Sikap menjadi tolak ukur utama dari seseorang, seseorang bisa dikatakan memiliki profesionalisme yang cakap bisa terlihat dari sikapnya. Aspek penilaian sikap menjadi aspek yang penting mengacu pada kurikulum pendidikan terbaru yaitu kurikulum 2013, kini penilaian tidak hanya dari segi pengetahuannya saja, melainkan sikap menjadi pertimbangan tersendiri dalam penentuan hasil belajar siswa. Proses belajar mengajar akan berjalan lancar kalau ditunjang dengan lingkungan yang bersih. Salah satu yang dapat mewujudkan hidup sehat adalah adanya lingkungan yang sehat dan bersih. Selain lingkungan tempat tinggal, lingkungan yang perlu mendapat perhatian yaitu lingkungan laboratorium karena lingkungan laboratorium merupakan tempat pengasah keterampilan pertama bagi siswa.

Sanitasi dan higiene pada saat praktek di laboratorium SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya *Training Kitchen 1* dan *Pastry Bakery* sikap siswa kelas X semester 1 terhadap penerapan sanitasi dan higiene berdasarkan pengamatan di lokasi praktik belum berjalan dengan baik, hal ini terlihat pada saat siswa praktek sebagian besar siswa yang masih sering mengabaikan sanitasi dan higiene selain itu di silabus praktek unsur-unsur sanitasi dan higiene belum diterapkan dengan maksimal, karena siswa sudah mendapatkan pengetahuan sanitasi dan higiene pada pelajaran sanitasi dan higiene, sehingga siswa dianggap sudah

bisa bekerja dengan baik sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, padahal penerapan sanitasi dan higiene di sekolah masih belum sesuai harapan, karena ketidakpedulian akan kebersihan masih sering terjadi di Laboratorium SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Berdasarkan permasalahan di atas, perlu dilakukan identifikasi pentingnya hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Untuk memperjelas kerangka berpikir diatas, berikut paradigma penelitian:



Gambar 1. Paradigma Penelitian

#### D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dapat diartikan sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul. Hipotesis akan diuji di dalam penelitian dengan pengertian bahwa uji statistik selanjutnya yang akan membenarkan atau menolaknya. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah “Terdapat pengaruh positif dan signifikan antara pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa Laboratorium Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta”. Pernyataan hipotesis dijabarkan sebagai berikut:



$H_0$ : Tidak ada hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga

$H_A$ : Ada hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis atau Desain Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah *ex-post facto*. Menurut Furchan (2002:383), penelitian *ex post facto* adalah suatu bentuk penelitian yang dilakukan sesudah perbedaan-perbedaan dalam variabel bebas terjadi karena perkembangan suatu kejadian secara alami. Metode kausal-komparatif (*expost facto*) juga merupakan penelitian yang variabel-variabel bebasnya telah terjadi perlakuan atau treatment dan tidak dilakukan pada saat penelitian berlangsung.

*The theory and method of analyzing quantitative data obtained from samples of observations in order to study and compare sources of variance of phenomena, to help make decisions to accept or reject hypothesized relations between the phenomena, and to aid in making reliable inferences from empirical observations* (Rudestam & Newton, 2015:31). Berdasarkan hal tersebut maka tujuan umum penelitian ini adalah untuk meneliti terjadinya Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada siswa kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

##### **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian berkisar antara bulan Januari sampai April 2016.

## **C. Populasi dan Sampel**

### **1. Populasi Penelitian**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang telah ditetapkan peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2006: 117).

Populasi adalah keseluruhan subyek penelitian, apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya merupakan penelitian populasi, dan studi atau penelitiannya disebut studi populasi atau studi sensus (Suharsimi Arikunto, 2006:130).

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa-siswi kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Karena populasinya kecil maka tidak dilakukan sampling sehingga penelitian ini merupakan penelitian populasi.

### **2. Sampel Penelitian**

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2010:118). Bila populasi besar dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi tersebut. Apa yang dipelajari dari sampel, kesimpulannya dapat diberlakukan untuk populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus betul-betul representatif (mewakili). Sampel merupakan sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Dinamakan penelitian sampel apabila peneliti bermaksud untuk menggeneralisasikan hasil penelitian sampel (Suharsimi Arikunto, 2006:131).

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa-siswa kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta sebanyak 126 siswa. Karena populasinya kecil maka tidak dilakukan

sampling sehingga penelitian ini merupakan penelitian populasi. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik proportionate random sampling. Besarnya sampel dihitung dengan Nomogram Herry King dengan taraf signifikansi 5%.

#### **D. Definisi Operasional Variabel Penelitian**

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010:38).

Variabel penelitian dibedakan menjadi dua, yaitu:

1. Variabel bebas (*Indepedent Variable*) adalah variabel yang akan mempengaruhi variabel terikat. Variabel bebas penelitian ini adalah pengetahuan sanitasi dan higiene (X). Pengetahuan sanitasi dan higiene Higiene meliputi pengetahuan sanitasi lingkungan, pengetahuan personal higiene, pengetahuan sanitasi makanan dan pengetahuan sanitasi peralatan.
2. Variabel terikat (*Dependent Variable*) adalah variabel yang dipengaruhi variabel bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah sikap siswa (Y). Sikap siswa yang dimaksud adalah apakah siswa mengetahui sikap terhadap sanitasi lingkungan, personal higiene, sanitasi makanan dan peralatan. Variabel ini tidak membahas apakah siswa melakukan sikap yang berkaitan yang berkaitan dengan sanitasi lingkungan, personal higiene, sanitasi makanan dan peralatan.

## E. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh data yang relevan, akurat, dan reliabel. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket dan observasi. Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2006:135). Sedangkan menurut S. Nasution (2007:128) angket adalah daftar pertanyaan yang di distribusikan melalui pos untuk diisi dan dikembalikan atau dapat juga dijawab dibawah pengawasan responden. Angket pada umumnya meminta keterangan tentang fakta yang diketahui responden atau juga mengenai pendapat dan sikap.

*A questionnaire is a written list questions, the answer to which are recorder by respondents. Thus, respondent read questions, interpret what is expected and them write down the answer. The only difference between an interview schedule and a questionnaire is that in the former it is the interviewer who asks the questions and if necessari, explains them and records the respondent's replies on an interview schedule, and in the latter the replies are recorded by respondents themselves. This distinction is important in accounting for the respective strengths and weaknesses of the two methods and their respective use in gathering data (Ranjit Kumar 2014:178).*

Selain itu, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi. Metode Ilmiah observasi biasa diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan dengan sistematis tentang fenomena-fenomena yang diselidiki (Sutrisno Hadi, 2000:136). Menurut Sugiyono (2008:203) teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan bila penelitian berkenaan dengan perilaku, proses kerja,

gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. Observasi dalam penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perilaku siswa terhadap sanitasi dan higiene lingkungan laboratorium. Alat bantu dalam penelitian ini berupa pedoman observasi dan pengambilan gambar dari hasil observasi.

Penyajian data statistik deskriptif dapat berupa tabel biasa maupun distribusi frekuensi; grafik garis maupun batang; diagram lingkaran; pictogram; penjelasan kelompok melalui modus, median, mean dan variasi kelompok melalui rentang dan simpangan baku. Menurut Sugiyono (2012:29) kesimpulan secara keseluruhan dilihat dari kriteria pencapaian dengan presentase sebagai berikut.

Pencapaian 81-100% : sangat baik

61-80% : baik

41-60% : cukup

21-40% : kurang

0-20% : kurang sekali

Data dikumpulkan dikelompokkan diinterpretasikan untuk kemudian disimpulkan.

## **F. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang dapat diamati (Sugiyono, 2006:148). Untuk skala pengukuran yang digunakan dalam penelitian ini, penulis menggunakan acuan Skala Likert yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau kelompok tentang fenomena sosial, khususnya dalam bidang pendidikan. Dengan Skala Likert tersebut maka variabel yang akan

diukur dijabarkan menjadi indikator variabel, kemudian indikator tersebut dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun item-item instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan.

Jawaban setiap butir instrumen yang menggunakan skala Likert mempunyai tingkat gradasi dari yang sangat positif sampai dengan sangat negatif, dengan kriteria kata-kata .

Tabel 1. Skor Instrumen Penelitian

No	Pilihan Jawaban	skor
1	Sangat setuju / sangat positif/ selalu	4
2	Setuju/ positif/ sering	3
3	Ragu-ragu/ negatif	2
4	Tidak setuju/ sangat negatif	1

1. Sangat setuju / sangat positif/ selalu, bila pernyataan tersebut sangat sesuai dengan pendapat saya
2. Setuju/ positif/ sering, bila pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat saya
3. Ragu-ragu/ negatif, bila pernyataan tersebut kurang sesuai dengan pendapat saya
4. Tidak setuju/ sangat negatif/, bila pernyataan tersebut tidak sesuai dengan pendapat saya

Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Pengetahuan Sanitasi dan Higiene

Variabel	Indikator	Butir	Jumlah
Pengetahuan Sanitasi dan	Pengetahuan tentang sanitasi, higiene dan ruang lingkupnya dan lingkungan	1, 2, 3, 4, 6, 7, 24, 25, 27	9
	Pengetahuan personal higiene	8, 9, 10, 11, 12, 16	6
	Pengetahuan sanitasi dan higiene makanan dan peralatan	13, 14, 15, 17, 18, 20, 5, 19, 21, 22, 23, 26	12
Jumlah			27
Sikap Siswa	Sikap terhadap sanitasi dan higiene secara umum dan di lingkungan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11	9
	Sikap terhadap personal higiene	10, 21, 22, 23, 24, 11	6
	Sikap terhadap sanitasi dan higiene makanan dan peralatan	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 25, 26, 27	12
Jumlah			27

### G. Uji Coba Instrumen

Langkah yang digunakan untuk mengungkapkan apakah instrumen yang dipergunakan dalam penelitian ini dapat mengumpulkan data atau informasi yang tepat dan relevan bagi variabel dan masalah yang dibahas, maka dibutuhkan pengujian untuk mengukur kualitas data tersebut. Untuk itu perlu diketahui validitas (kesahihan) instrumen dan reliabilitas (keteradalan) instrumen dari alat ukur yang dipergunakan. Uji validitas instrumen dilakukan untuk melihat sejauh mana ketepatan dan kecermatan alat ukur dalam melakukan fungsi ukurnya, sedangkan uji reliabilitas instrumen dimaksudkan untuk melihat sejauh mana hasil suatu pengukuran dapat dipercaya.

Instrumen yang valid dan *expert justment* merupakan syarat mutlak untuk mendapatkan hasil yang valid, *expert justment* pada penelitian ini adalah Dr. Badraningsih L. M, Kes. Perhitungan dalam penelitian ini menggunakan bantuan program *SPSS from Windows 16*. Kriteria validitas adalah dengan membandingkan nilai signifikan dengan nilai probabilitas sebagaimana yang



telah ditetapkan yaitu 0,05. Apabila nilai-p yang dihasilkan  $\leq 0,05$  maka butir dalam angket dinyatakan valid secara signifikan. Oleh karena penelitian ini memiliki populasi maka uji coba dilakukan dengan menggunakan uji terpakai yakni data dari instrumen yang valid sekaligus dipakai sebagai data penelitian.

#### 1. Uji Validitas

Arikunto (2010:160) mendefinisikan Validitas adalah ukuran yang menunjukkan tingkatan-tingkatan kevalidan atau kesahihan suatu instrumen. Suatu instrumen yang valid atau sah mempunyai validitas tinggi. Dalam penelitian ini validitas dari setiap butir pertanyaan yang ada dalam instrumen penelitian dihitung dengan menggunakan *Product Moment* sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{N\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{N\sum X^2 - (\sum X)^2\}\{N\sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan :

$r_{xy}$  = Koefisien korelasi  
 $N$  = Jumlah responder  
 $\sum XY$  = Total perkalian skor X dan Y  
 $\sum X$  = Jumlah skor variabel X  
 $\sum Y$  = Jumlah skor variabel Y  
 $(\sum X)$  = Total kuadrat skor variabel X  
 $(\sum Y)$  = Total kuadrat skor variabel Y

(Sugiyono, 2007: 356)

Pengujian validitas akan dilakukan dengan bantuan komputer, yaitu dengan menggunakan program *SPSS Versi 16.00 For Windows*. Kriteria pengujian suatu butir pertanyaan dikatakan valid atau sah jika koefisien korelasi,  $r$  hitung  $> r$  tabel dengan taraf signifikansinya 5%.

Pengujian validitas akan dilakukan dengan bantuan komputer, yaitu dengan menggunakan program *SPSS Versi 16.00 For Windows*. Kriteria pengujian suatu butir pertanyaan dikatakan valid atau sah jika koefisien korelasi yang memiliki bendera signifikan (*significant flag*).

## 2. Uji Reliabilitas Instrumen

Besarnya koefisien reliabilitas suatu instrumen adalah perbandingan antara varian skor sebenarnya dengan skor hasil pengukuran. Besarnya koefisien reliabilitas masing-masing variabel dihitung dengan menggunakan rumus koefisien *Alpha Cronbach* (Purwanto, 2007: 181).

Uji reliabilitas ini menggunakan rumus koefisien alpha dengan rumus sebagai berikut.

$$r_{tt} = \frac{k}{(k-1)} \left| 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right|$$

Keterangan :

$r_{tt}$  = Realibitas instrument

$k$  = Banyaknya butir pertanyaan yang sah

$\sum \sigma_b^2$  = jumlah varians butir

$\sigma_1^2$  = varians total (Agus Riyanto, 2010:46).

Penghitungan tersebut dalam penelitian ini dibantu dengan menggunakan *SPSS Versi 16.00 For Windows*. Hasil perhitungan koefisien korelasi alpha kemudian dikonsultasikan dengan kriteria sebagai berikut.

Tabel 3. Intepretasi Nilai r

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,00-0,199	Sangat rendah
0,20-0,399	Rendah
0,40-0,599	Sedang
0,60-0,799	Kuat
0,80-1,000	Sangat kuat

(Purwanto, 2007: 181)

Pengujian atau uji coba instrumen ini dilakukan pada bulan Februari 2016 kepada siswa kelas X Tata Boga 4 SMK Negeri 6 Yogyakarta sebanyak 30 siswa. Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan oleh penulis terhadap 30 siswa maka diketahui bahwa kuesioner skala pengetahuan sanitasi dan higiene yang diedarkan oleh penulis yang berjumlah 27 butir yang dinyatakan 3 butir

tidak valid atau gugur dimana dari tiga butir soal memperoleh nilai  $\geq 0,05$  dan melebihi batas nilai probabilitas sebagaimana yang telah ditetapkan yaitu 0,05. Maka dari ketiga butir soal yang tidak valid atau gugur tersebut peneliti melakukan perbaikan dimana kebanyakan siswa yang menjawab pertanyaan salah. Sedangkan kuesioner skala sikap siswa yang di edarkan oleh penulis yang berjumlah 27 butir semuanya valid tidak ada yang gugur dimana nilai probabilitas melebihi batas sebagaimana yang telah ditetapkan yaitu 0,05. Dari data skala sikap peneliti tidak melakukan perbaikan butir soal skala sikap dimana semua butir soal siswa bisa menjawab dan memperoleh nilai yang tinggi.

Tabel 4. Hasil Uji Coba Validitas butir Instrumen Pengetahuan Sanitasi dan Higiene

No	Korelasi			
	Prob	$R_{xy}$	P Value	Status
1	0,05	0,704	0,000	
2		0,776	0,000	
3		0,565	0,002	
4		0,430	0,025	
5		0,292	0,140	Gugur
6		0,249	0,211	Gugur
7		0,405	0,036	
8		0,730	0,000	
9		0,505	0,007	
10		0,631	0,000	
11		0,502	0,008	
12		0,596	0,001	
13		0,448	0,020	
14		0,526	0,005	
15		0,780	0,000	
16		0,341	0,182	Gugur
17		0,706	0,000	
18		0,492	0,009	
19		0,824	0,000	
20		0,776	0,000	
21		0,406	0,036	
22		0,567	0,002	
23		0,697	0,000	
24		0,730	0,000	
25		0,556	0,003	
26		0,605	0,001	
27		0,454	0,017	

Sedangkan hasil uji coba instrumen skala sikap siswa yang diedarkan oleh penulis yang berjumlah 27 butir dinyatakan valid seluruhnya. Data sikap siswa dianalisis dengan tujuan menetapkan butir-butir yang valid.

Tabel 5. Hasil Uji Coba Validitas Instrumen Sikap Siswa

Butir	Korelasi			
	Prob	$R_{xy}$	P Value	Status
1	0,05	0,913	0,000	
2		0,965	0,000	
3		0,945	0,000	
4		0,966	0,000	
5		0,976	0,000	
6		0,975	0,000	
7		0,903	0,000	
8		0,954	0,000	
9		0,889	0,000	
10		0,976	0,000	
11		0,851	0,000	
12		0,916	0,000	
13		0,959	0,000	
14		0,790	0,000	
15		0,956	0,000	
16		0,925	0,000	
17		0,942	0,000	
18		0,856	0,000	
19		0,919	0,000	
20		0,921	0,000	
21		0,809	0,000	
22		0,819	0,000	
23		0,905	0,000	
24		0,932	0,000	
25		0,955	0,000	
26		0,862	0,000	
27		0,912	0,000	

Tabel 6. Rangkuman Uji Coba Validitas Instrumen

No	Variabel	Jumlah Butir	Butir Sahih	Butir Gugur
1	Pengetahuan Sanitasi dan Higiene	27	24	5, 6, 16
2	Sikap Siswa	27	27	-

Tabel 7. Rangkuman Uji Coba Reliabilitas untuk Kedua Variabel

No	Variabel	Reabilitas	Tingkat Reabilitas
1	Pengetahuan Sanitasi dan Higiene	0,739	Tinggi
2	Sikap Siswa	0,748	Tinggi

## H. Teknik Analisis Data

### 1. Secara Deskriptif

Untuk menganalisis data secara deskriptif yang perlu dicari terlebih dahulu adalah skor terendah, skor tertinggi, mean, dan simpangan baku dari tiap-tiap variabel, kemudian hasilnya dikonversikan dengan kurva normal.

Menurut Saifuddin Azwar (2009:108) menjelaskan normal kategorisasi yang digunakan kurva sebaran normal standar adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 & X \geq (\mu_{ideal} + 1,5 \sigma_{ideal}) = \text{sangat tinggi} \\
 & \mu_{ideal} + 0,5 \sigma_{ideal} < X \leq (\mu_{ideal} + 1,5 \sigma_{ideal}) = \text{tinggi} \\
 & (\mu_{ideal} - 0,5 \sigma_{ideal}) < X \leq (\mu_{ideal} + 0,5 \sigma_{ideal}) = \text{sedang} \\
 & (\mu_{ideal} - 1,5 \sigma_{ideal}) < X \leq (\mu_{ideal} - 0,5 \sigma_{ideal}) = \text{rendah} \\
 & X \leq (\mu_{ideal} - 1,5 \sigma_{ideal}) = \text{sangat rendah}
 \end{aligned}$$

Dimana:

$$\mu_{ideal} = 0,5 \times (\text{skor maksimal ideal} + \text{skor maksimal ideal})$$

$$\sigma_{ideal} = 0,1167 \times (\text{skor maksimal ideal} - \text{skor maksimal ideal}).$$

Keterangan:

X = rerata hitung

$\mu_{ideal}$  = rata – rata ideal

$\sigma_{ideal}$  = simpangan baku ideal

Dengan menggunakan kriteria ini dapat ditentukan kecendrungan dari masing-masing variabel yaitu dengan membandingkan nilai rata-rata hasil penelitian dengan kriteria berdasarkan standar deviasi ideal dan maen ideal.

## 2. Uji Prasyarat Analisis

### a. Uji Normalitas

Digunakan untuk mengetahui apakah distribusi variabel berukuran normal atau tidak. Uji asumsi normalitas dilakukan dengan menggunakan uji *Kolmogorov Smirnov*. Kriteria penerimaan normalitas adalah jika nilai sig (p) > 0,05 maka distribusinya dinyatakan normal dan sebaliknya.

### b. Uji Linieritas

Uji linieritas ini digunakan uji F. Uji ini digunakan untuk mengetahui apakah hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat berbentuk linier atau tidak. Rumus yang dipakai adalah:

$$F_{reg} = \frac{RK_{reg}}{RK_{res}}$$

Keterangan :

$F_{reg}$  = harga bilangan-F untuk garis regresi

$RK_{reg}$  = kuadrat rerata garis regresi

$RK_{res}$  = kuadrat rerata residu

(Sutrisno Hadi, 2004:13)

Kriteria yang digunakan dikatakan linier, jika nilai sign (p) < 0,05. Analisis dengan menggunakan program *SPSS 16.00 for windows*.

### c. Sumbangan Relatif dan Sumbangan Efektif

Sumbangan prediktor digunakan untuk mengetahui berapa sumbangan (kontribusi) masing-masing variabel bebas. Ada dua jenis sumbangan, yaitu sumbangan efektif dan sumbangan relatif. Jumlah sumbangan efektif untuk semua variabel sama dengan koefisien determinasi, sedangkan jumlah sumbangan relatif untuk semua variabel bebasnya sama dengan 1 atau 100%, (Budiyo, 2004:293). Untuk mengolah data pada penelitian ini akan

menggunakan program komputer SPSS (*Statistical Package for Social Science*) 16.0 for Windows.

## I. Pengujian Hipotesis

Uji hipotesis menggunakan teknik analisis *product moment* dan teknik analisis regresi sederhana. Uji korelasi *product moment* (pearson) bertujuan untuk menguji hubungan antara dua variabel yang berdata rasio ataupun data kuantitatif yaitu data yang berisi angka sesungguhnya. Untuk mengetahui terdapat hubungan atau tidak dapat dilihat dari signifikansi dan seberapa besar hubungan dapat dilihat dengan nilai  $r$  (V. Wiratna Sujarweni, 2015:139). Terdapat pengaruh positif dan signifikan antara sikap siswa terhadap sanitasi dan higiene Laboratorium boga kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Interpretasi angka korelasi menurut Sugiyono (2007:231) sebagai berikut:

Intepretasi 0 -0,199	: sangat lemah
0,20–0,399	: lemah
0,40-0,599	: sedang
0,60-0,799	: kuat
0,80-1,000	: sangat kuat

$H_0$  : Tidak ada hubungan signifikan dan positif pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga

$H_A$  : Ada hubungan signifikan dan positif pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga.

Analisis regresi bertujuan untuk mengetahui peranan variabel independent terhadap variabel dependent. Menurut Sugiyono (2005:244) rumus persamaan regresi adalah:

$$Y = a + b x$$

Keterangan :

Y = Subyek dalam variabel dependen yang diprediksikan.

a = Harga Y bila X = 0 (harga konstan).

B = Angka arah atau koefisien regresi, yang menunjukkan angka peningkatan ataupun penurunan variabel dependen yang didasarkan pada variabel independen.

X = Subyek pada variabel independen yang mempunyai nilai tertentu.

Lebih lanjut (Sugiyono, 2005:213) menjelaskan bahwa harga t hitung diperoleh selanjutnya dikonsultasikan dengan harga t tabel pada taraf kesalahan 5% dengan derajat kebebasan m lawan N-m-1. Jika t hitung lebih besar atau sama dengan t tabel maka terdapat hubungan yang signifikan antara variabel bebas dengan variabel terikat. sebaliknya jika t hitung lebih kecil dari pada t tabel maka koefisien menunjukkan hubungan variabel bebas dan variabel terikat tidak signifikan.



## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **J. Deskripsi Data**

Data merupakan informasi yang masih diolah, adapun yang menjadi data dalam penelitian ini adalah informasi responden mengenai pengetahuan sanitasi dan higiene dan sikap siswa. Deskripsi data dimaksudkan untuk memberikan makna dari masing-masing variabel. Penelitian diperoleh dari siswa kelas X semester 2 di SMK Negeri 6 Yogyakarta sebanyak 90 siswa. Data kemudian dianalisis menggunakan analisis deskriptif, sebelum dilakukan uji hipotesis terlebih dahulu diadakan uji persyaratan analisis yaitu uji normalitas dan uji lineritas. Setelah memenuhi persyaratan dilanjutkan dengan menguji hipotesis.

##### **1. Deskripsi Data Pengetahuan Sanitasi Higiene**

Dalam penelitian terdapat dua variabel, yaitu variabel bebas yaitu pengembangan sanitasi dan higiene (X), variabel terikat yaitu sikap siswa (Y). Dari perhitungan ini akan dicari nilai rata-rata, simpangan baku (SD), modus dan median yang dideskripsikan sebagai berikut.

Tabel 8. Deskriptif Statistik  
**Descriptive Statistics**

	N	Range	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation
pengetahuan	90	9.00	12.00	21.00	1506.00	16.7333	1.70788
sikap	90	23.00	64.00	87.00	7044.00	78.2667	4.62480
Valid N (listwise)	90						

Data mengenai pengetahuan sanitasi dan higiene diperoleh dengan menjumlahkan skor dari angket yang berjumlah 24 pertanyaan sah dengan nilai skor total 24, yang dijawab oleh siswa. Data yang diperoleh dari 90 siswa, skor

tertinggi 21 dan nilai terendah 12, rata-rata 16,7; simpangan baku 1,707.

Berdasarkan banyak butir yang sah diperoleh:

Nilai maksimal ideal  $= 24 \times 1 = 24$

Skor minimal ideal  $= 24 \times 0 = 0$

Dengan demikian diperoleh mean ideal dan simpangan baku ideal:

$$M_{ideal} = 0,5 (24+0) = 12$$

$$SD_{ideal} = 0,167 (24-0) = 4,00$$

Berdasarkan rata-rata mean ideal dan simpangan baku, maka kriteria umum kurva normalnya adalah sebagai berikut.

	$< \bar{X} \leq 24,00$	= kategori sangat tinggi
14,00	$< \bar{X} \leq 18,01$	= kategori tinggi
9,99	$< \bar{X} \leq 14,00$	= kategori sedang
5,98	$< \bar{X} \leq 9,99$	= kategori rendah
	$\leq X \leq 5,98$	= kategori sangat rendah

Dari hasil perhitungan SPSS 16.0 for windows diperoleh rata-rata skor pengetahuan sanitasi dan higiene sebesar 16,7 sehingga rata-rata nilai pengetahuan sanitasi dan higiene berada pada interval  $14,004 < \bar{x} \leq 18,012$ . Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan sanitasi dan higiene siswa kelas X semester 2 di SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2015/2016 dalam kategori tinggi. Kategori aspek pengetahuan pada sanitasi dan higiene dengan indikator sanitasi higiene lingkungan, peralatan, makanan, dan kebersihan diri disajikan pada tabel 9.

Tabel 9. Aspek Pengetahuan Sanitasi dan Higiene Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Interval	Kategori	F	Presentase
1	$< \bar{X} \leq 24,0$	Sangat tinggi	13	14,44%
2	$14,00 < \bar{X} \leq 18,01$	Tinggi	71	78,89%
3	$9,99 < \bar{X} \leq 14,00$	Sedang	6	6,67%
	Jumlah		90	100%

## 2. Deskripsi Data Sikap Siswa terhadap Sanitasi dan Higiene

Melalui angket yang langsung dijawab oleh subyek penelitian diperoleh 27 butir soal sah dan tidak terdapat butir soal gugur. Selanjutnya 27 butir soal sah diujikan kepada 90 siswa sehingga diperoleh hasil sebagai berikut. Skor tertinggi = 87, skor terendah = 64, skor rerata = 78,27; sedangkan simpangan bakunya = 4,62.

Skor maksimal ideal =  $27 \times 4 = 108$

Skor minimal ideal =  $27 \times 1 = 27$

Untuk mengetahui kecenderungan sikap siswa dengan cara membandingkan skor reratanya dengan kriteria pada kurva normal ideal. Untuk membuat pedoman konversi skala empat pada kurva normal ideal dengan cara mencari skor rerata ideal (M) dan simpangan baku ideal (SD) sebagai berikut.

$$M_{id} = 0,5 (108+27) = 67,5$$

$$SD_{id} = 0,167 (108-27) = 13,53$$

Dari mean ideal dan simpangan baku diperoleh kriteria sebagai berikut.

	$< \bar{X} \leq 108,00$	= kategori sangat baik
74,27	$< \bar{X} \leq 87,79$	= kategori baik
60,73	$< \bar{X} \leq 74,27$	= kategori cukup
47,21	$< \bar{X} \leq 60,73$	= kategori buruk
	$\leq \bar{x} \leq 47,21$	= kategori sangat buruk

Berdasarkan data yang diperoleh, ternyata rerata skor untuk sikap siswa adalah 78,27 berada pada interval  $74,27 < \bar{x} \leq 87,79$ . Dengan demikian diperoleh

sikap siswa kelas X semester 2 di SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2015/2016 dalam kategori baik.

Tabel 10. Aspek Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta terhadap Sanitasi dan Higiene di Laboratorium Boga

No	Interval	Kategori	F	Presentase
1	$74,27 < \bar{X} \leq 87,79$	Baik	75	83,33%
2	$60,73 < \bar{X} \leq 74,27$	Cukup	15	16,67%
	Jumlah		90	100%

### 3. Observasi Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap

#### Siswa

Observasi dilakukan pada siswa kelas X Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta tahun ajaran 2015/2016 yang berjumlah 90 siswa saat praktik di Laboratorium Boga. Observasi ini meliputi pengamatan sikap siswa terhadap penerapan sanitasi dan higiene di Laboratorium Boga meliputi tindakan atau penerapan terhadap sanitasi dan higiene, penerapan sanitasi lingkungan, penerapan sanitasi peralatan, penerapan personal higiene, dan penerapannya ketika praktik langsung. Dari hasil observasi “Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga” dapat dilihat pada bagian lampiran.

Pernyataan observasi dengan jumlah 27 butir diperoleh frekuensi sikap siswa di Laboratorium Boga oleh siswa kelas X Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta tahun ajaran 2015/2016 yang menunjukkan presentase jawaban “Ya” yang lumayan besar dari tiap-tiap butir pernyataan observasi. Ini berarti sikap siswa di Laboratorium Boga menunjukan sikap yang positif. Skor rata-rata keseluruhan adalah 93,9% yang berarti hasil observasi “Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di

Laboratorium Boga” masuk dalam kategori sangat baik atau positif. Hasil observasi dapat dilihat pada lampiran 4f.

## **K. Pengujian Persyaratan Analisis**

Uji persyaratan analisis dimaksud untuk mengetahui bahwa sampel yang digunakan dalam penelitian ini mempunyai kemampuan yang sama. Adapun uji persyaratan analisis ini menggunakan uji normalitas sebaran dan uji linearitas hubungan.

### **1. Uji Normalitas Sebaran**

Uji normalitas data ini sebaiknya dilakukan sebelum data diolah berdasarkan model-model penelitian. Tujuan dilakukan uji normalitas adalah untuk mengetahui kondisi masing-masing variabel penelitian apakah skornya berdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas tiap variabel penelitian ini menggunakan *Kolmogorv-smirnov*. Skor variabel yang akan diuji normalitas sebanarannya adalah pengetahuan sanitasi dan higiene dan sikap siswa. Kriterianya apabila signifikan ( $p$ ) > 0,05 maka distribusi normal. Untuk lebih jelasnya, hasil analisis uji normalitas sebaran dari kedua variabel yaitu : pengetahuan sanitasi dan higiene dan sikap siswa dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 11. Uji Normalitas Sebaran  
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		pengetahuan	sikap
N		90	90
Normal Parameters <sup>a, b</sup>	Mean	16.7333	78.2667
	Std. Deviation	1.70788	4.62480
Most Extreme Differences	Absolute	.118	.099
	Positive	.111	.062
	Negative	-.118	-.099
Kolmogorov-Smirnov Z		1.116	.941
Asymp. Sig. (2-tailed)		.166	.338

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Dapat dilihat dari tabel Tabel Rangkuman Uji Normalitas sebaran kriteria signifikan kategori pengetahuan 0,166 maka lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal, sedangkan pada kategori sikap siswa 0,338 maka lebih besar dari 0,05 sehingga sikap siswa berdistribusi normal.

## 2. Uji Linieritas

Persyaratan kedua sebelum menguji hipotesis adalah persyaratan linieritas. Data hasil penelitian diuji dengan linieritas korelasi antara variabel bebas dengan variabel terikat. Dari hasil uji linieritas tersebut dapat dilihat korelasi kedua variabel menunjukkan data linier atau tidak. Dalam hal ini ada satu variabel bebas yaitu pengembangan sanitasi dan higiene sedangkan variabel terikatnya adalah sikap siswa. Kriteria yang digunakan dikatakan linier, jika nilai sign (p) < 0,05. Analisis dengan menggunakan program SPSS 16.00 for windows .

Tabel 12. Uji Linieraritas Pengetahuan Sanitasi dan Higiene terhadap Sikap Siswa.

ANOVA Table			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
sikap *	Between	(Combined)	354.337	8	44.292	2.316	.027
pengetahuan	Groups	Linearity	287.934	1	287.934	15.054	.000
		Deviation from Linearity	66.403	7	9.486	.496	.835
	Within Groups		1549.263	81	19.127		
	Total		1903.600	89			

Dapat dilihat pada tabel signifikansi  $0,000 < 0,05$  yang berarti terdapat hubungan antar variabel bebas dengan variabel terikat berbentuk linier.

### 3. Sumbangan Efektif dan Sumbangan Relatif

Jumlah sumbangan efektif untuk semua variabel sama dengan koefisien determinasi dilihat dari hasil regresi memiliki pengaruh pengetahuan sanitasi higiene dan sikap siswa sebesar 15%, yang berarti adanya pengolahan data berpengaruh sebanyak 15% untuk hasil kesimpulan, angka tersebut merupakan hasil yang tinggi dibuktikan dari hasil angket pengetahuan yang tinggi dan angket sikap yang baik. Sedangkan jumlah sumbangan relatif untuk semua variabel bebasnya sama dengan 1 atau 100% maka,  $100\% - 15\% = 85\%$  untuk sumbangan relatifnya, yang berarti terdapat 85% dipengaruhi oleh faktor lain.

### L. Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis menggunakan teknik analisis *product moment*, regresi sederhana, dan analisis korelasi parsial. Tujuan analisa hipotesis pertama untuk mencari hubungan dan membuktikan hipotesis dua variabel yaitu pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa. Tujuan analisa hipotesis

kedua untuk mendeskripsikan sikap siswa dalam penerapan sanitasi dan higiene di Laboratorium Boga ada atau tidaknya hubungan pengetahuan yang dimiliki dengan sikap yang ditunjukkan. Uraian tentang pengujian hipotesis selengkapnya sebagai berikut:

### **1. Pengujian Hipotesis Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa**

Hipotesis pada penelitian ini menyatakan bahwa “variabel pengetahuan sanitasi dan higiene berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga”. Untuk menguji hipotesis pertama digunakan teknik analisis *product moment* kemudian analisis regresi sederhana dan yang terakhir analisis korelasi parsial. Prosedur pengujian hipotesis dengan menggunakan analisis *product moment* yaitu uji kesamaan varian.  $H_0$ : rata-rata pengetahuan sanitasi dan higiene sama dengan sikap siswa dan  $H_A$ : rata-rata pengetahuan sanitasi dan higiene sama dengan sikap siswa.

Hasil analisis dengan menggunakan uji *product moment* pada penelitian ini diperoleh  $R_{yx} = 0,389$  dan signifikansi  $(p) < 0,05$ .  $H_0$  ditolak jika signifikansi  $(p) < 0,05$  dan  $H_A$  diterima jika signifikansi  $(p) < 0,05$ . Kriterianya, akan ada pengaruh yang signifikan antara variabel pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa, apabila koefisien korelasi ( $R_{yx}$ ) signifikansi  $(p) < 0,05$ . Berdasarkan hasil uji hipotesis menggunakan *product moment*, diperoleh koefisien korelasi  $R_{hitung}$  sebesar 0,389. Untuk menguji signifikan dari nilai tersebut harus dikonsultasikan pada tabel nilai-nilai  $R_{xy}$ . Nilai R tabel dengan nilai  $N = 90$  pada taraf signifikan 5% adalah 0,207. Jadi, nilai R hitung yang diperoleh diatas dan nilai R tabel yaitu  $0,389 > 0,207$ . Hasil pengujian hipotesis antara kedua variabel dapat dilihat pada tabel 13.



Tabel 13. Rangkuman hasil Uji Korelasi *Product Moment*

Vaiabel	$R_{hitung}$ ( $R_{xy}$ )	$R_{tabel}$ ( $N=90, \alpha=5\%$ )	Koefisien Determinasi ( $R^2$ )	Keterangan
$X \rightarrow Y$	0,389	0,207	0,151	Ada hubungan ( $R_{hitung} > R_{tabel}$ )

Berdasarkan tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang positif dan signifikan antara variabel pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Koefisien korelasi sesuai dengan interpretasi koefisien korelasi pada variabel X dan Y adalah 0,389 ini menunjukkan interpretasi korelasi yang lemah.

Tabel 14. Hasil Analisis Regresi Sederhana

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Change Statistics				
					R Square Change	F Change	df1	df2	Sig. F Change
1	.389 <sup>a</sup>	.151	.142	4.28484	.151	15.683	1	88	.000

a. Predictors: (Constant), pengetahuan

Tabel 15. Koefisien Zero Order Partial dan Koefisien Korelasi Partial

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Correlations		
		B	Std. Error	Beta			Zero-order	Partial	Part
1	(Constant)	60.644	4.473		13.558	.000			
	pengetahuan	1.053	.266	.389	3.960	.000	.389	.389	.389

a. Dependent Variable: sikap

Tabel *hail output* diatas, diperoleh koefisien korelasi  $R_{yx}$  sebesar 0,389 koefisien determinasi  $R^2_{yx}$  sebesar 0,151 dengan  $F_{hitung}$  sebesar 15,683 dan signifikasi ( $p$ ) = 0,000. Berdasarkan hasil analisis diatas, dimana koefisien

korelasi  $R_{yx}$  sebesar 0,389 dengan signifikan sebesar 0,000. Menunjukkan bahwa  $(sig) < 0,05$  sehingga hipotesis pertama diterima yaitu ada pengaruh yang positif dan signifikan variabel pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Dari tabel koefisien diperoleh persamaan garis regresi sederhana yaitu  $Y = 60.644 + 1,053x$  dengan makna bahwa konstanta 60.644 menunjukkan jika ada penambahan 1 nilai pengetahuan maka nilai sikap bertambah 1,053.

Hasil pengujian dapat ditarik kesimpulan bahwa ada hubungan signifikan dan positif pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Hasil ini sesuai dengan penelitian Adelia Narida (2014) dikarenakan sikap siswa yang positif menerapkan pengetahuan yang dimiliki pada saat praktik di Laboratorium Boga. Perbedaan dengan penelitian yang dilakukan Adelia Narida adalah aspek yang diteliti mencakup perilaku, sedangkan pada penelitian ini hanya sikap saja, selain itu penelitian Adelia Narida terfokus pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia sedangkan pada penelitian ini menyeluruh pada pengolahan makanan di Laboratorium boga. Persamaan yang ada pada kedua penelitian ini adalah lokasi penelitian yang berada di SMK Negeri 6 Yogyakarta hanya saja dengan responden yang berbeda.

## **2. Pengujian Hipotesis Deskripsi Sikap Siswa dalam Menerapkan Sanitasi Higiene di Laboratorium Boga**

Sikap siswa di Laboratorium Boga dilihat pada saat pembelajaran praktik dideskripsikan berdasarkan observasi dengan 30 responden yang diambil 10 responden dari masing-masing kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta dan 27 butir pernyataan yang terdiri dari indikator sanitasi higiene lingkungan, peralatan,

makanan, dan kebersihan diri. Untuk kepastian angket jawaban menggunakan skala dikotomi dengan kode 0 dan kode 1. Skor 0 untuk jawaban tidak artinya tidak pernah mengalami, dan skor 1 untuk jawaban yang artinya pernah mengalami.

Berdasarkan hasil perhitungan untuk data observasi dengan 27 butir pernyataan diperoleh skor minimum idealnya 0, skor maksimum idealnya 27 dan Mean 13,5. Untuk kategori sikap siswa saat melakukan praktik pengolahan makanan di Laboratorium Boga diperoleh pencapaian dengan presentase 93,9% berada pada interval 81-100% yang berarti sangat baik.

#### **M. Pembahasan Hasil Penelitian**

Pembahasan Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel pengetahuan sanitasi dan higiene berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Setelah diuji dengan regresi ganda diperoleh.

Koefisien korelasi  $R_{yx}$  sebesar 0,389 yang artinya variabel independen yaitu pengetahuan berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Koefisien determinasi  $R^2_{yx}$  sebesar 0,151 menunjukkan bahwa variabel bebas yaitu sikap siswa memberikan sumbangan yang efektif sebesar 15% terhadap variabel pengetahuan sanitasi dan higiene sedangkan 85% disumbang oleh variabel lain diluar model yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Sedangkan  $F_{hitung}$  sebesar 15,683 dan signifikansi sebesar 0,000, berarti signifikannya ( $\text{sig}$ ) < 0,05. Hasil ini menunjukkan bahwa pengaruh yang diberikan oleh variabel bebas yaitu sikap siswa terhadap variabel pengetahuan sanitasi dan higiene sangat bermakna

atau sangat signifikan. Maka dapat dikatakan bahwa sikap siswa terhadap pengetahuan sanitasi dan higiene berpengaruh positif dan signifikan di SMK Negeri 6 Yogyakarta” di Laboratorium Boga.

Selanjutnya untuk mengetahui atau memprediksi besarnya variabel independen (Y) dalam hal ini sikap siswa kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta” di Laboratorium Boga menggunakan persamaan regresi sederhana sebagai berikut :  $Y = 60.644 + 1,053x$ .

Dari persamaan regresi sederhana diatas diketahui bahwa besarnya variabel pengetahuan sanitasi dan higiene sebesar 60.644 satuan apabila tidak didukung oleh sikap siswa. Sedangkan pengetahuan sanitasi dan higiene akan mengalami kenaikan sebesar 1,053 satuan, apabila terdapat pengaruh yang positif dan signifikan dari sikap siswa.

Kemudian jika diperhatikan dari besarnya sumbangan efektif total yaitu sebesar 15% berarti dukungan dari sikap siswa terhadap pengetahuan sanitasi dan higiene sebesar 15% sedangkan sisanya yaitu 85 % didukung oleh variabel lain diluar model yang digunakan dalam penelitian ini.

Dari hasil pengujian yang dilakukan secara parsial, memperlihatkan bahwa variabel pengetahuan sanitasi dan higiene berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap siswa kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta” di Laboratorium Boga, dimana nilai koefisien korelasi parsial sebesar 0,389 yang artinya sikap siswa ada pengaruh positif dan signifikan terhadap pengetahuan sanitasi dan higiene. Artinya sikap siswa akan meningkatkan pengetahuan sanitasi dan higiene siswa kelas X di SMK Negeri 6 Yogyakarta” di Laboratorium Boga, sedangkan t hitung sebesar 3,960 dengan signifikansi sebesar 0,000 menunjukan besarnya pengaruh sikap siswa terhadap terhadap

pengetahuan sanitasi dan higiene sangat signifikan karena kurang dari 0,05. Dengan demikian hipotesis yang berbunyi “ada pengaruh positif dan signifikan pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa di SMK Negeri 6 Yogyakarta” di Laboratorium Boga” diterima.

Hasil penelitian menyatakan bahwa ada pengaruh positif dan signifikan antara variabel pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa di SMK Negeri 6 Yogyakarta” di Laboratorium Boga. Sekolah dianggap memegang peranan yang sangat penting dan berpengaruh dalam meningkatkan perubahan sikap siswa dibanding faktor yang lain, karena lingkungan sekolah merupakan tempat siswa menuntut ilmu dan mengembangkan potensinya sehingga nantinya mampu menjadi warga masyarakat yang baik.

#### **1. Pengetahuan Sanitasi Higiene dilihat dari Hasil Pengolahan Angket**

Hasil pengolahan data pada angket “Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta” meliputi aspek pengetahuan dan aspek sikap. Pada aspek pengetahuan yang berjumlah 24 soal pilihan ganda yang dinilai adalah pengetahuan tentang pengertian sanitasi dan higiene, pengetahuan sanitasi dan higiene serta ruang lingkupnya, sanitasi area kerja, sanitasi peralatan, sanitasi makanan dan kebersihan pribadi atau personal higiene.

Hasil dari 24 soal pilihan ganda didapatkan skor tertinggi 21 dan skor terendah 12, dan rata-rata skor 16,7 termasuk dalam kategori tinggi. Hal ini ditunjukkan dalam nilai rata-rata yang berada pada interval  $14,00 < X \leq 18,01$ . Penguasaan aspek pengetahuan siswa masuk dalam tiga kategori dari lima kategori yang ditetapkan, yaitu kategori sangat tinggi, tinggi dan sedang. Siswa yang masuk dalam kategori sangat tinggi terdapat 13 orang atau 14,44%; yang

masuk dalam kategori tinggi 71 orang atau 78,89% dan yang termasuk dalam kategori sedang terdapat 6 orang atau 6,67%. Berdasarkan nilai pencapaian, pengetahuan sanitasi dan higiene siswa sebesar 93,33% yang termasuk dalam kriteria sangat baik.

Kondisi demikian menunjukkan bahwa pengetahuan sanitasi dan higiene siswa cenderung tinggi. Hal ini disebabkan karena siswa sudah menyadari bahwa dengan pengetahuan yang baik dapat mendukung sikap yang baik, menunjang profesional kerja yang baik, saat praktik disekolah maupun saat terjun di dunia industri nantinya. Mata pelajaran sanitasi higiene dan K3 telah diperoleh dan disampaikan dengan jelas oleh guru dengan segi kualitas pendidikan yang baik. Dilihat dari faktor pengalaman, siswa kelas X semester 2 telah memiliki pengalaman yang cukup. Siswa mendapat pengalaman mengenai pengetahuan sanitasi higiene dan K3 dari kegiatan proses pembelajaran disekolah baik teori maupun praktik pada saat semester 1 diawal tahun ajaran baru.

Hal tersebut terlihat dari hasil angket pengetahuan sanitasi dan higiene siswa, terdapat pada kategori baik yaitu sangat tinggi, tinggi, dan sedang. Skor yang dihasilkan menunjukkan adanya pengalaman yang cukup baik dari pembelajaran sanitasi dan higiene yang telah diterima siswa kelas X di semester sebelumnya. Dari segi fasilitas sekolah juga menentukan baik tidaknya kualitas pengetahuan siswa. SMK Negeri 6 Yogyakarta sudah memiliki ruangan dapur, peralatan lengkap dan berstandar. Laboratorium boga yang berjumlah 4 masing-masing memiliki luas yang berbeda, *Training Kitchen 1*, *Training Kitchen 2*, *Training Kitchen 3*, dan *Pastry Bakery*. Boga dasar sebagai mata pelajaran yang diamati penulis berlangsung di *Training Kitchen 1*. Dapur TK 1 merupakan dapur

yang cukup luas dengan dua pintu masuk, terdapat jendela disisi sepanjang sisi kanan ruangan sirkulasi udara yang dihasilkan cukup baik, terdapat meja kerja yang telah berstandar hotel dan peralatan yang cukup, saluran pembuangan limbah yang baik dan lancar, dan lantai yang telah memenuhi standart dapur ideal.

## **2. Sikap Siswa terhadap Sanitasi dan Higiene dilihat dari Hasil Pengolahan Angket**

Pada aspek skala sikap yang dinilai adalah bagaimana sikap siswa kelas X Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga baik dari segi sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan, sanitasi makanan, personal higiene dan penerapannya ketika praktik langsung. Angket skala sikap ini berbentuk skala likert yang berisi daftar pernyataan berjumlah 27 butir yang terdiri dari pernyataan positif dan pernyataan negatif dengan jawaban berupa SS = sangat setuju, S = setuju, R = ragu-ragu, TS = tidak setuju. Hasil skala sikap didapatkan skor tertinggi sebesar 87, skor terendah adalah 64, dan skor rata-rata sebesar 78,27; termasuk dalam kategori baik. Hal ini ditunjukkan dalam nilai rata-rata yang berada pada interval  $74,27 < X \leq 87,79$ . Siswa yang masuk dalam kategori baik terdapat 75 orang atau 83,33%; yang masuk dalam kategori cukup 15 orang atau 16,67%. berdasarkan nilai pencapaian, pengetahuan sanitasi dan higiene siswa sebesar 100% yang termasuk dalam kriteria baik.

Dari hasil penelitian menunjukan sikap siswa dengan kategori baik. Sikap siswa yang cenderung baik disebabkan karena pada umumnya siswa mempunyai sikap yang positif terhadap kegiatan praktik di Laboratorium sehingga siswa dapat melaksanakan praktik dengan baik dan efektif. Hasil angket yang tinggi tidak terlepas dari adanya pengaruh baik faktor dari dalam

seperti, pengetahuan sanitasi dan higiene, kesadaran akan menjaga kebersihan dan sebagainya, maupun faktor dari luar antara lain: kebiasaan keluarga, sekolah dan masyarakat tempat siswa tinggal. Bila pengetahuan siswa baik, maka siswa akan menunjukkan sikap yang baik pada saat praktik pengolahan makanan.

### **3. Deskripsi Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga dilihat dari hasil observasi**

Hasil dari pengolahan data pada observasi menunjukkan presentase keseluruhan “Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga” kelas X Tata Boga tahun ajaran 2015/2016 93,9% yang masuk dalam kategori sangat baik atau positif. Observasi ini berisi pernyataan yang berjumlah 27 butir hasil penjabaran indikator tentang sikap menjaga sanitasi higiene lingkungan, peralatan, makanan, dan diri di Laboratorium Boga.

Jumlah responden dalam observasi ini adalah 30 siswa kelas X Tata Boga tahun ajaran 2015/2016. Ada perbedaan responden antara responden angket dan responden observasi. Responden angket berjumlah 90 orang, sedangkan responden observasi berjumlah 30 orang. Ini dikarenakan pada saat observasi peneliti hanya mengambil sample 10 orang ditiap kelasnya hal ini dilakukan untuk lebih detail dalam mengamati responden pada saat praktik di Laboratorium Boga.

Observasi dilakukan pada saat praktik pelajaran Boga Dasar dari 30 siswa dibagi menjadi 15 kelompok yang terdiri dari 2 orang siswa yang memiliki tugas atau praktik sendiri-sendiri namun saling bekerja sama membantu. Hasil dari tabel dapat dijabarkan berikut. Sikap siswa di Laboratorium Boga untuk sanitasi lingkungan sudah baik diantaranya 30 siswa sudah terlihat menerapkan



sanitasi maupun higiene saat praktik di Laboratorium sekolah, 30 siswa sudah memahami pentingnya penerapan sanitasi maupun higiene saat pengolahan makanan, 29 siswa menunjukkan sikap selalu memperhatikan sanitasi lingkungan, 28 siswa selalu menyediakan tempat sampah sementara di meja kerjanya, setelah selesai bekerja 28 siswa segera membersihkan meja kerja dan membuang sampah ke tempat sampah besar di luar dapur praktik; sampah dibedakan menjadi 3 jenis yaitu sampah yaitu sampah organik (yang bisa diurai); sampah anorganik (yang tidak gampang diurai); dan sampah kertas, 26 siswa terlihat mengecek dan menjaga kebersihan dapur praktek secara keseluruhan sedangkan 4 siswa lainnya terlihat acuh terhadap kebersihan laboratorium boga, 26 siswa melaksanakan sanitasi area kerja dan peralatan kerja walaupun tidak diawasi guru sedangkan 4 siswa lainnya memilih melakukan kebersihan pada saat guru berada di dalam Laboratorium.

Pada indikator kebersihan diri (*personal hygiene*) saat praktik 17 siswa memakai pakaian kerja yang lengkap (*jas cook*, celemek, penutup kepala), 13 siswa tidak mengenakan pakaian kerja yang lengkap yaitu tidak mengenakan penutup kepala, saat praktik pengolahan makanan 30 siswa selalu memakai pakaian kerja yang bersih, 30 siswa tidak berkuku panjang pada saat praktik pengolahan makanan, 17 siswa menggunakan penutup kepala, 13 diantaranya tidak mengenakan penutup kepala dikarenakan siswa-siswa tersebut belum memilikinya, siswa perempuan yang kebetulan tidak memakai kerudung hanya mengikat rapih rambut mereka hal ini tentu beresiko mengurangi kebersihan dari makanan yang mereka produksi bisa saja rambut yang rontok jatuh pada makanan ataupun keringat yang tidak sengaja jatuh pada makanan dll, 29 siswa terlihat selalu menjaga kebersihan badan hanya saja ada 1 siswa yang terlihat

lusuh, pada saat bekerja 30 siswa tidak menyentuh/mengorek hidung; telinga atau menyeka keringat dengan tangan langsung, 30 siswa menunjukkan kepedulian terhadap pengolahan makanan yang baik, terlihat 3 siswa yang sedang menderita pilek atau batuk menggunakan masker saat bekerja.

Kebersihan peralatan ditunjukkan dengan 30 siswa selalu memperhatikan kebersihan peralatan masak dan alat hidang sebelum peralatan itu digunakan, 30 siswa selalu memastikan peralatan masak atau alat hidang yang diambil dari tempat penyimpanan dalam keadaan bersih sebelum digunakan, sejumlah 25 siswa mengeringkan terlebih dahulu peralatan yang telah dicuci bersih sebelum disimpan sedangkan 5 diantaranya memilih langsung menyimpan peralatan yang telah digunakan tanpa mengeringkannya dahulu, 26 siswa selalu mengecek kebersihan peralatan masak yang dipakai setelah selesai bekerja sedangkan 4 siswa lainnya memilih acuh.

Pada indikator sanitasi maupun higiene makanan 30 siswa selalu mencuci semua bahan-bahan mentah sebelum diolah atau dimasak, 30 siswa tidak mencicipi makanan dengan jari, melainkan 30 siswa tersebut mencicipi makanan dengan sendok, 30 siswa menyajikan produk yang dibuat dengan wadah yang tepat dan bersih.

Presentase keseluruhan sebesar 93,9%, “Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga” menunjukkan hasil yang sangat baik atau positif.

#### **4. Keterbatasan Penelitian**

Penelitian Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga ini memiliki keterbatasan diantaranya:

- a. Variabel pada penelitian ini hanya meneliti apakah siswa mengetahui apa yang harus dilakukan terhadap sanitasi lingkungan, personal higiene, sanitasi makanan dan peralatan. Angket pernyataan sikap siswa memberikan jawaban alternatif mengacu pada hal yang diketahui siswa pada sikap saat praktik pengolahan makanan di Laboratorium Boga dengan jawaban alternatif Sangat Setuju, Setuju, Ragu-ragu, Tidak Setuju.
- b. Variabel pada penelitian ini seharusnya meneliti apakah siswa melakukan sikap yang berkaitan dengan sanitasi lingkungan, personal higiene, sanitasi makanan dan peralatan. Angket pernyataan sikap siswa memberikan jawaban alternatif mengacu pada hal yang dilakukan siswa pada praktik pengolahan makanan di Laboratorium Boga yaitu dengan jawaban alternatif: Sangat Sering, Sering, Kadang-kadang dan Tidak Pernah.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab sebelumnya dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Aspek pengetahuan sanitasi dan higiene masuk kategori tinggi dengan skor rata-rata 16,7. Dari lima kategori yang ditetapkan, penguasaan aspek pengetahuan siswa masuk dalam kategori sangat tinggi, tinggi dan sedang, dengan kategori sangat tinggi sebanyak 13 orang atau 14,44%, kategori tinggi sebanyak 71 orang atau 78,89% dan kategori sedang sebanyak 6 orang atau 6,67%.
- b. Aspek sikap siswa masuk dalam kategori baik dengan skor rata-rata 78,27. Dari lima kategori yang ditetapkan, sikap siswa di Laboratorium Boga termasuk dalam kategori baik dan cukup, dengan kategori baik sebanyak 75 orang atau 83,33% dan kategori cukup sejumlah 15 orang atau 16,67%. Bila dilihat dari indikator sanitasi area kerja, sanitasi peralatan, sanitasi makanan dan personal higiene.
- c. Pengetahuan sanitasi dan higiene berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Sikap siswa ada pengaruh positif dan signifikan terhadap pengetahuan sanitasi dan higiene siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta. Sekolah dianggap memegang peranan yang sangat penting dan berpengaruh dalam meningkatkan perubahan sikap siswa dibanding faktor yang lain, karena lingkungan sekolah merupakan tempat siswa menuntut ilmu dan mengembangkan potensinya sehingga nantinya mampu menjadi warga masyarakat yang baik.

## **B. Saran**

Bersadarkan simpulan yang telah dipaparkan di atas maka dalam kesempatan ini penulis menyampaikan beberapa saran sebagai berikut:

- a. Bagi sekolah disarankan untuk memiliki dan menerapkan strategi dalam penyelenggaraan sanitasi dan higiene sekolah, sehingga tercipta suasana belajar yang nyaman dan kondusif.
- b. Bagi guru disarankan untuk memberikan dorongan dan motivasi yang tinggi kepada siswa untuk selalu meningkatkan pengetahuan siswa dengan memberikan sumber belajar yang disediakan di sekolah maupun di rumah. Bimbingan dan pengawasan dalam sikap sanitasi dan higiene agar dapat mengaplikasikan dengan baik.
- c. Bagi siswa hendaknya meningkatkan belajar dalam memahami kembali tentang pengetahuan sanitasi higiene dan sikap dalam bekerja untuk pembelajaran siswa lebih lanjut didunia industri.
- d. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini, sehingga pengembangan penelitian ini nantinya dapat memberikan manfaat sebagai bahan evaluasi atau masukan bagi guru di SMK N 6 Yogyakarta dan pihak-pihak lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief Furchan. 2002. *Pengantar Penelitian Dalam Pendidikan*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Bimo Walgito. 1990. *Sikap Dalam Berperilaku*. Jakarta. Erlangga.
- Bimo Walgito. 1997. *Teori Perilaku*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Bloomfield. 2009. *Menyemai Benih Teknologi Pendidikan*. Jakarta: Pustekom-Kencana Reigeluth.
- Budiyono. 2004. *Statistika Untuk Penelitian*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Dwi Siswoyo, dkk. 2007. *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Fajar Hendro Utomo. 2009. *Arah Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan Bisnis dan Manajemen Berbasis Sektor Perdagangan di Kabupaten Tulungagung*. Laporan Penelitian
- Hiasinta A. Purnawijayanti. 1999. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- <http://www.hukumonline.com> *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan* (Diakses tanggal 14 Desember 2015, pukul 10.45 WIB)
- Jallaludin Rahmat. 2003. *Pengetahuan Sikap dan Perilaku*. Jakarta: Widya Medika.
- Kumar Ranjit. 2014. *Research Methodology*. Singapore: SAGE Publications Asia-Pacific Pte Ltd.
- Marwanti. 1996. *Ilmu Kesehatan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Nasution, MA. 2007. *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Oemar Hamalik. 2001. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Purwanto. 2007. *Instrumen peneliti sosial dan pendidikan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Putu Bagus Sudiarra dan I Nyoman Sukana Sabudi. 1996. *Hygiene & Sanitasi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Bagian Proyek Pendidikan Kejuruan Non Teknik II.

- Rudestam, Kjell Erik & Newton, Rae R. 2015. *Surviving Your Dissertation*. California: SAGE Publications.
- Slamet Soedarmadji. 2007. *Resiko Bahaya dalam Keamanan Pangan dan Faktor Penyebabnya*. Jakarta: WKNPG V, LIPPI.
- SMK Negeri 6 Yogyakarta. 2015. *Silabus Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja*.
- Soikidjo Notoadmodjo. 2003. *Pengantar Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sugiyono. 2006. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2012. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharnan. 2005. *Psikologi Kognitif*. Surabaya: Srikandi.
- Suharsimi Arikunto. 2004. *Dasar-dasar Supervisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sutrisno Hadi. 1997. *Statistik Jilid 1*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sutrisno Hadi. 2004. *Statistik 1,2*. Yogyakarta: Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi UGM
- Suwantini dan Purwiyatun. 2004. *Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Syaifuddin Anwar. 2002. *Metodelogi Research*. Yogyakarta: Andi Offsed.
- Syaifuddin Azwar. 2009. *Tes Prestasi: Fungsi dan Pengembangan Pengukuran Prestasi Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Tampang Rante. 2001. *Pembangunan Berwawasan Lingkungan*. Jakarta: PT. Mediatama.
- Tri Rusmi Widayatun. 1999. *Ilmu Prilaku*. Jakarta: CV. Sagung Seto.

- V. Wiratna Sujarweni. 2015. *SPSS untuk Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- W. Redno Yuliarsih. 2002. *Hygiene Sanitasi Umum dan Perhotelan (diktat)*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Widowati. 2008. Perencanaan Laboratorium Tata Busana pada Kelas Unggulan Program Keahlian Tata Busana di SMK Negeri 3 Magelang. *Tesis*. Universitas Negeri Semarang.
- Woolfolk, Anita. 2009. *Educational Psychology Active Learning Edition*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.



## **Lampiran 1.**

### **Instrumen Setelah Validasi**

- a. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian**
- b. Angket Pengetahuan Sanitasi dan Higiene**
- c. Angket Sikap Siswa**
- d. Lembar Observasi**
- e. Angket Pengetahuan Sanitasi dan Higiene setelah Uji Coba Validitas**

**a. Tabel Kisi-kisi Instrumen Pengetahuan Sanitasi dan Higiene**

Variabel	Indikator	Butir	Jumlah
Pengetahuan Sanitasi dan	Pengetahuan tentang sanitasi, higiene dan ruang lingkupnya dan lingkungan	1, 2, 3, 4, 6, 7, 24, 25, 27	9
	Pengetahuan personal higiene	8, 9, 10, 11, 12, 16	6
	Pengetahuan sanitasi dan higiene makanan dan peralatan	13, 14, 15, 17, 18, 20, 5, 19, 21, 22, 23, 26	12
Jumlah			27
Sikap Siswa	Sikap terhadap sanitasi dan higiene secara umum dan di lingkungan	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11	9
	Sikap terhadap personal higiene	10, 21, 22, 23, 24, 11	6
	Sikap terhadap sanitasi dan higiene makanan dan peralatan	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 25, 26, 27	12
Jumlah			27

## **b. Angket Penelitian Pengetahuan**

### **HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP SISWA SMK KELAS X NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA**

Tanggal :  
Nama :  
Kelas/Jurusan :  
No. Absen :

#### **A. Petunjuk:**

Mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk menjawab seluruh pertanyaan dalam kuesioner/ angket ini, dengan menjawab pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang sesuai.

1. Pengertian higene adalah....
  - a. Upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan dan melindungi kebersihan individu/ pribadi
  - b. Ilmu pengetahuan tentang kesehatan diri, makanan dan minuman selama bekerja
  - c. a dan b benar
  - d. a saja yang benar
2. Pengertian sanitasi adalah....
  - a. Upaya pengawasan terhadap proses produksi dari awal sampai terakhir
  - b. Upaya menjaga kebersihan makanan dan lingkungannya dari faktor-faktor perusak
  - c. Upaya pencegahan dan pengamanan terhadap pencemaran pada makanan
  - d. Semua benar
3. Perbedaan antara higiene dan sanitasi adalah....
  - a. Higene berhubungan dengan kebersihan diri pribadi, sanitasi menitikberatkan pada kebersihan lingkungan dan kegiatannya
  - b. Higiene menitikberatkan pada pemeliharaan kesehatan pribadi , sanitasi pada pengawasan dan kebersihan makanan
  - c. Subyek higiene adalah manusia/ penjamah makanan, subyek sanitasi adalah lingkungan / area kerja
  - d. Semua benar
4. Apa saja ruang lingkup higiene sanitasi dalam pengolahan makanan?
  - a. Kebersihan ruangan/ area kerja
  - b. Memakai pakaian kerja
  - c. Kebersihan peralatan
  - d. Kebersihan tenaga pengolah
5. Tujuan dari sanitasi peralatan adalah ....

- a. Menjaga kualitas makanan
  - b. Menghindarkan dari sarang kuman penyakit
  - c. Menjaga kebersihan makanan
  - d. Semua benar
6. Tujuan dari sanitasi lingkungan atau area kerja adalah ....
- a. Menghindarkan dari debu dan mikroba
  - b. Nyaman dipakai saat bekerja
  - c. Udara bersih dan sehat
  - d. Bebas bergerak karena lantai tidak licin
7. Bagaimana kriteria dapur pengolahan yang baik ?
- a. Dapur bebas dari serangga, tikus atau binatang sumber penyakit
  - b. Pencahayaan/ penerangan tidak menyilaukan dan tersebar merata
  - c. Ventilasi cukup sehingga pertukaran udara dapat terjadi
  - d. Semua benar
8. Pengertian personal hygiene adalah....
- a. Kebersihan dan kesehatan pribadi pengolahan makanan agar kerusakan/ keracunan makanan dapat dicegah
  - b. Kebersihan pribadi saat mengolah makanan
  - c. Kebersihan pribadi agar terhindar dari penyakit dan pencemaran
  - d. Kebersihan dan kesehatan penjamah makanan
9. Manakah yang termasuk bentuk personal hygiene (kebersihan diri) ?
- a. Mandi setiap hari
  - b. Mencuci rambut seminggu sekali
  - c. Memakai cincin saat bekerja
  - d. Kuku jari pendek dan bercat
10. Dibawah ini yang termasuk cara menjaga kebersihan tubuh, kecuali ...
- a. Mandi dengan teratur
  - b. Menyikat gigi
  - c. Menggunakan parfum
  - d. Menyisir rambut
11. Dibawah ini adalah bukan cara menjaga kebersihan tangan:
- a. Mencuci tangan dengan air bekas cucian peralatan memasak
  - b. Mencuci tangan setelah menggunakan toilet
  - c. Mencuci tangan dengan air bersih sebelum bekerja
  - d. Kuku dipotong pendek
12. Dibawah ini adalah syarat pakaian kerja di dapur, kecuali:
- a. Bersih
  - b. Bahannya kuat dan mudah dicuci
  - c. Berwarna cerah
  - d. Ketat
13. Larangan dalam mengolah makanan antara lain:
- a. Menggaruk kaki atau bagian lain
  - b. Mengorek hidung
  - c. Merokok

- d. Semua benar
- 14. Sikap yang tepat saat mengolah makanan adalah ...
  - a. Mengukur suhu dengan tangan
  - b. Mencicipi makanan dengan sendok
  - c. Membasuh keringat dengan tangan
  - d. Mengunyah makanan
- 15. Media penyebaran virus dan bakteri dalam pengolahan makanan melalui apa saja?
  - a. Batuk dan bersin
  - b. Memegang makanan dengan tangan kotor
  - c. Melalui alat-alat pengolahan
  - d. Semua benar
- 16. Bila memiliki penyakit menular, yang paling baik dilakukan pada saat mengolah makanan adalah:
  - a. Sementara tidak bekerja dulu
  - b. Berobat
  - c. Luka dibalut yang benar
  - d. Tetap beraktifitas seperti biasa
- 17. Bahan makanan yang disimpan, manakah yang dikeluarkan (untuk diolah) terlebih dahulu?
  - a. Yang paling lama/ lebih dahulu disimpan
  - b. Yang dibutuhkan saat itu
  - c. Sudah mendekati tanggal kadaluarsa
  - d. Yang langsung terlihat oleh mata
- 18. Tanda-tanda makanan jadi dalam kemasan yang masih baik dan dapat dimakan adalah ...
  - a. Tidak rusak, busuk, atau berjamur
  - b. Bila makanan kaleng tidak menggembung atau bocor
  - c. Tidak mengandung logam berat
  - d. Semua benar
- 19. Cara penyajian makanan dan minuman yang benar adalah ...
  - a. Wadah terbuat dari bahan yang tidak berkarat
  - b. Ditempatkan pada wadah yang bersih dan tertutup
  - c. Wadah/ kemasan untuk sekali pakai
  - d. Disesuaikan dengan jenis masakan atau minumannya
- 20. Bagaimana perlakuan yang benar (kontak langsung) dengan makanan yang sudah jadi atau matang?
  - a. Mencuci tangan terlebih dahulu
  - b. Memakai sendok garpu/ penjepit makanan
  - c. Memakai kantong plastik bersih
  - d. b dan c benar
- 21. Tindakan merendam air hangat dengan sabun terlebih dahulu adalah cara menghilangkan:
  - a. Peralatan yang nodanya membandel

- b. Sabun yang menempel di peralatan
  - c. Kotoran pada bahan makanan yang berlemak
  - d. Kotoran pada peralatan yang mudah pecah
22. Cara menyimpan peralatan masak/ hidang adalah ...
- a. Disimpan dalam keadaan kering dan bersih, terlindung dari sumber pencemaran
  - b. Disimpan dalam lemari/ laci yang tidak lembab dan sesuai dengan jenisnya
  - c. Diletakkan pada rak-rak anti karat, tidak aus/ rusak, dan bebas debu
  - d. a dan b benar
23. Dibawah ini adalah tindakan yang harus dilakukan sebelum dan sesudah menggunakan peralatan, kecuali:
- a. Dihitung jumlahnya
  - b. Cek kebersihannya
  - c. Dikeringkan dan disimpan
  - d. Dijemur atau diangin angin
24. Cerminan kebersihan diri setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan kebersihan area kerja disebut ...
- a. Higiene perorangan
  - b. Higiene makanan
  - c. Higiene lingkungan
  - d. Higiene peralatan
25. Contoh tindakan sanitasi lingkungan adalah ...
- a. Tidak membiarkan meja kerja kotor saat proses produksi
  - b. Tidak membiarkan lantai basah saat proses produksi
  - c. Menyapu lantai setiap kotor
  - d. Meletakkan bahan makanan di meja kerja tanpa alas
26. Tiga prosedur penting bagi pekerja pengolah makanan ...
- a. Cuci tangan, kebersihan, kesehatan diri
  - b. Mandi, kedisiplinan, kerja dengan seragam lengkap
  - c. Makan teratur, tertib, seragam lengkap
  - d. Bersih, teratur, sehat
27. Contoh tindakan higiene adalah ...
- a. Pengawasan peralatan makanan
  - b. Pengawasan pencemaran makanan
  - c. Pengawasan kebersihan
  - d. Pengawasan minuman saat direbus

**c. Angket Penelitian Sikap**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP  
SISWA KELAS X SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA**

Tanggal :  
Nama :  
Kelas/Jurusan :  
No. Absen :

**A. Petunjuk:**

Jawablah semua pertanyaan/ pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada kolom alternatif jawaban yang saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya. Jawaban terdiri dari 4 alternatif atau pilihan:

**SS** : Sangat Setuju, bila pernyataan tersebut sangat sesuai dengan pendapat saya

**S** : Setuju, bila pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat saya

**R** : Ragu-ragu, bila pernyataan tersebut kurang sesuai dengan pendapat saya

**TS** : Tidak setuju, bila pernyataan tersebut tidak sesuai dengan pendapat saya

Contoh: pelajaran sanitasi dan higiene akan sangat berguna saat bekerja di dunia industri

<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>R</b>	<b>TS</b>
X			

Ini berarti saya sangat setuju bahwa pelajaran sanitasi higiene sangat berguna saat bekerja di dunia industri

<b>No.</b>	<b>Pernyataan Sikap</b>	<b>SS</b>	<b>S</b>	<b>R</b>	<b>TS</b>
1.	Sanitasi diterapkan saat praktek di laboratorium sekolah				
2.	Higiene diterapkan saat praktek di laboratorium sekolah				
3.	Menurut saya sanitasi itu diperlukan atau penting untuk dilaksanakan saat pengolahan makanan				
4.	Menurut saya higiene itu diperlukan atau				

	penting untuk dilaksanakan saat pengolahan makanan				
5.	Penerapan sanitasi tidak mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan				
6.	Penerapan higiene tidak mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan				
7.	Memperhatikan sanitasi lingkungan bukan hal yang mudah				
8.	Setiap praktek, pakaian kerja saya selalu lengkap ( <i>jas cook</i> , celemek, topi/penutup kepala)				
9.	Setiap praktek, pakaian kerja saya ( <i>jas cook</i> , celemek, topi/penutup kepala) selalu dalam keadaan bersih				
10.	Kuku yang panjang tidak akan mempengaruhi keamanan dan kualitas makanan				
11.	Saya akan selalu memakai tutup kepala/kerudung saat praktek				
12.	Saya selalu memperhatikan kebersihan peralatan masak dan alat hidang sebelum peralatan itu digunakan				
13.	Saya selalu ingat untuk menyediakan tempat sampah sementara di meja kerja saya				
14.	Peralatan masak atau alat hidang dari tempat penyimpanan sudah pasti bersih sehingga bisa langsung dipakai				
15.	Saya selalu mencuci semua bahan-bahan mentah sebelum diolah atau dimasak				
16.	Saya biasa mencicipi makanan dengan tangan (jari)				
17.	Cara terbaik saat mencicipi makanan adalah dengan menggunakan sendok				
18.	Setelah selesai bekerja, saya segera				



	membersihkan meja kerja dan membuang sampah ke tempat sampah besar di luar dapur praktek				
19.	Produk yang saya hasilkan/ buat, akan segera saya sajikan di wadah yang tepat, bersih				
20.	Peralatan yang telah dicuci bersih, saya keringkan terlebih dahulu sebelum disimpan				
21.	Mempunyai sikap menjaga kebersihan diri (personal hygiene) merupakan hal yang penting				
22.	Ketika saya pilek atau batuk, saya akan tetap bekerja karena itu hanya penyakit ringan				
23.	Saya selalu menjaga kebersihan badan, rambut, mulut, telinga dan hidung dengan mandi secara teratur				
24.	Menyentuh/ mengorek hidung, telinga atau menyeka keringat dengan tangan langsung saat bekerja, tidak ada pengaruhnya bagi kebersihan makanan kita				
25.	Saya selalu mengecek kebersihan peralatan masak yang saya pakai setelah selesai bekerja				
26.	Mengecek dan menjaga kebersihan dapur praktek secara keseluruhan adalah tugas kelompok piket				
27.	Saya melaksanakan sanitasi area kerja dan peralatan kerja karena diawasi guru				

**d. Lembar Observasi**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP  
SISWA KELAS X SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA**

Mata Pelajaran :  
Kelas/ Prog. Studi :  
Kelompok/ Nama :

No	Pernyataan Observasi	Siswa					
		1		.....		10	
		Ya	Tdk	Ya	Tdk	Ya	Tdk
1.	Siswa menerapkan sanitasi saat praktek di laboratorium sekolah						
2.	Siswa menerapkan higiene saat praktek di laboratorium sekolah						
3.	Siswa memahami pentingnya penerapan sanitasi saat pengolahan makanan						
4.	Siswa memahami pentingnya penerapan higiene saat pengolahan makanan						
5.	Siswa menyadari penerapan sanitasi mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan						
6.	Siswa menyadari penerapan higiene mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan						
7.	Siswa selalu memperhatikan sanitasi lingkungan						
8.	Saat praktek, siswa selalu memakai pakaian kerja yang lengkap (jas cook, celemek, topi/penutup kepala)						
9.	Saat praktek, siswa selalu memakai pakaian kerja yang bersih (jas cook, celemek, topi/penutup kepala)						

10.	Siswa tidak berkuku panjang						
11.	Siswa selalu memakai tutup kepala/ kerudung saat praktek						
12.	Siswa selalu memperhatikan kebersihan peralatan masak dan alat hidang sebelum peralatan itu digunakan						
13.	Siswa selalu menyediakan tempat sampah sementara di meja kerjanya						
14.	Siswa selalu memastikan peralatan masak atau alat hidang yang diambil dari tempat penyimpanan dalam keadaan bersih sebelum digunakan						
15.	Siswa selalu mencuci semua bahan- bahan mentah sebelum diolah atau dimasak						
16.	Siswa tidak mencicipi makanan dengan tangan (jari)						
17.	Siswa mencicipi makanan dengan menggunakan sendok						
18.	Setelah selesai bekerja, siswa segera membersihkan meja kerja dan membuang sampah ke tempat sampah besar di luar dapur praktek						
19.	Siswa menyajikan produk yang dibuat dengan wadah yang tepat dan bersih						
20.	Siswa mengeringkan terlebih dahulu peralatan yang telah dicuci bersih sebelum disimpan						
21.	Siswa menyadari menjaga kebersihan diri (personal hygiene) menjadi hal yang penting						
22.	Siswa yang menderita pilek atau batuk						

	menggunakan masker saat bekerja						
23.	Siswa terlihat selalu menjaga kebersihan badan						
24.	Siswa tidak menyentuh/ mengorek hidung, telinga atau menyeka keringat dengan tangan langsung saat bekerja						
25.	Siswa selalu mengecek kebersihan peralatan masak yang dipakai setelah selesai bekerja						
26.	Siswa mengecek dan menjaga kebersihan dapur praktek secara keseluruhan						
27.	Siswa melaksanakan sanitasi area kerja dan peralatan kerja walaupun tidak diawasi guru						

**e. Angket Penelitian Pengetahuan (setelah uji validitas)**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP  
SISWA SMK KELAS X NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA**

Tanggal :  
Nama :  
Kelas/Jurusan :  
No. Absen :

**A. Petunjuk:**

Mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk menjawab seluruh pertanyaan dalam kuesioner/ angket ini, dengan menjawab pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang sesuai.

1. Pengertian higene adalah....
  - a. Upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan dan melindungi kebersihan individu/ pribadi
  - b. Ilmu pengetahuan tentang kesehatan diri,makanan dan minuman selama bekerja
  - c. a dan b benar
  - d. a saja yang benar
2. Pengertian sanitasi adalah....
  - a. Upaya pengawasan terhadap proses produksi dari awal sampai terakhir
  - b. Upaya menjaga kebersihan makanan dan lingkungannya dari faktor-faktor perusak
  - c. Upaya pencegahan dan pengamanan terhadap pencemaran pada makanan
  - d. Semua benar
3. Perbedaan antara higiene dan sanitasi adalah....
  - a. Higene berhubungan dengan kebersihan diri pribadi,sanitasi menitikberatkan pada kebersihan lingkungan dan kegiatannya
  - b. Higiene menitikberatkan pada pemeliharaan kesehatan pribadi , sanitasi pada pengawasan dan kebersihan makanan
  - c. Subyek higiene adalah manusia/ penjamah makanan, subyek sanitasi adalah lingkungan / area kerja
  - d. Semua benar

4. Tujuan dari sanitasi lingkungan atau area kerja adalah ....
  - a. Menghindarkan dari debu dan mikroba
  - b. Nyaman dipakai saat bekerja
  - c. Udara bersih dan sehat
  - d. Bebas bergerak karena lantai tidak licin
5. Bagaimana kriteria dapur pengolahan yang baik ?
  - a. Dapur bebas dari serangga, tikus atau binatang sumber penyakit
  - b. Pencahayaannya/ penerangannya tidak menyilaukan dan tersebar merata
  - c. Ventilasi cukup sehingga pertukaran udara dapat terjadi
  - d. Semua benar
6. Pengertian personal hygiene adalah....
  - a. Kebersihan dan kesehatan pribadi pengolahan makanan agar kerusakan/keracunan makanan dapat dicegah
  - b. Kebersihan pribadi saat mengolah makanan
  - c. Kebersihan pribadi agar terhindar dari penyakit dan pencemaran
  - d. Kebersihan dan kesehatan penjamah makanan
7. Manakah yang termasuk bentuk personal hygiene (kebersihan diri) ?
  - a. Mandi setiap hari
  - b. Mencuci rambut seminggu sekali
  - c. Memakai cincin saat bekerja
  - d. Kuku jari pendek dan bercat
8. Dibawah ini yang termasuk cara menjaga kebersihan tubuh, kecuali ...
  - a. Mandi dengan teratur
  - b. Menyikat gigi
  - c. Menggunakan parfum
  - d. Menyisir rambut
9. Dibawah ini adalah bukan cara menjaga kebersihan tangan:
  - a. Mencuci tangan dengan air bekas cucian peralatan memasak
  - b. Mencuci tangan setelah menggunakan toilet
  - c. Mencuci tangan dengan air bersih sebelum bekerja
  - d. Kuku dipotong pendek
10. Dibawah ini adalah syarat pakaian kerja di dapur, kecuali:
  - a. Bersih
  - b. Bahannya kuat dan mudah dicuci

- c. Berwarna cerah
  - d. Ketat
11. Larangan dalam mengolah makanan antara lain:
- a. Menggaruk kaki atau bagian lain
  - b. Mengorek hidung
  - c. Merokok
  - d. Semua benar
12. Sikap yang tepat saat mengolah makanan adalah ...
- a. Mengukur suhu dengan tangan
  - b. Mencicipi makanan dengan sendok
  - c. Membasuh keringat dengan tangan
  - d. Mengunyah makanan
13. Media penyebaran virus dan bakteri dalam pengolahan makanan melalui apa saja?
- a. Batuk dan bersin
  - b. Memegang makanan dengan tangan kotor
  - c. Melalui alat-alat pengolahan
  - d. Semua benar
14. Bahan makanan yang disimpan, manakah yang dikeluarkan (untuk diolah) terlebih dahulu?
- a. Yang paling lama/ lebih dahulu disimpan
  - b. Yang dibutuhkan saat itu
  - c. Sudah mendekati tanggal kadaluarsa
  - d. Yang langsung terlihat oleh mata
15. Tanda-tanda makanan jadi dalam kemasan yang masih baik dan dapat dimakan adalah ...
- a. Tidak rusak, busuk, atau berjamur
  - b. Bila makanan kaleng tidak menggembung atau bocor
  - c. Tidak mengandung logam berat
  - d. Semua benar
16. Cara penyajian makanan dan minuman yang benar adalah ...
- a. Wadah terbuat dari bahan yang tidak berkarat
  - b. Ditempatkan pada wadah yang bersih dan tertutup
  - c. Wadah/ kemasan untuk sekali pakai

- d. Disesuaikan dengan jenis masakan atau minumannya
- 17. Bagaimana perlakuan yang benar (kontak langsung) dengan makanan yang sudah jadi atau matang?
  - a. Mencuci tangan terlebih dahulu
  - b. Memakai sendok garpu/ penjepit makanan
  - c. Memakai kantong plastik bersih
  - d. b dan c benar
- 18. Tindakan merendam air hangat dengan sabun terlebih dahulu adalah cara menghilangkan:
  - a. Peralatan yang nodanya membandel
  - b. Sabun yang menempel di peralatan
  - c. Kotoran pada bahan makanan yang berlemak
  - d. Kotoran pada peralatan yang mudah pecah
- 19. Cara menyimpan peralatan masak/ hidangan adalah ...
  - a. Disimpan dalam keadaan kering dan bersih, terlindung dari sumber pencemaran
  - b. Disimpan dalam lemari/ laci yang tidak lembab dan sesuai dengan jenisnya
  - c. Diletakkan pada rak-rak anti karat, tidak aus/ rusak, dan bebas debu
  - d. a dan b benar
- 20. Dibawah ini adalah tindakan yang harus dilakukan sebelum dan sesudah menggunakan peralatan, kecuali:
  - a. Dihitung jumlahnya
  - b. Cek kebersihannya
  - c. Dikeringkan dan disimpan
  - d. Dijemur atau diangin angin
- 21. Cerminan kebersihan diri setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan kebersihan area kerja disebut ...
  - a. Higiene perorangan
  - b. Higiene makanan
  - c. Higiene lingkungan
  - d. Higiene peralatan
- 22. Contoh tindakan sanitasi lingkungan adalah ...
  - a. Tidak membiarkan meja kerja kotor saat proses produksi



- b. Tidak membiarkan lantai basah saat proses produksi
  - c. Menyapu lantai setiap kotor
  - d. Meletakkan bahan makanan di meja kerja tanpa alas
23. Tiga prosedur penting bagi pekerja pengolah makanan ...
- a. Cuci tangan, kebersihan, kesehatan diri
  - b. Mandi, kedisiplinan, kerja dengan seragam lengkap
  - c. Makan teratur, tertib, seragam lengkap
  - d. Bersih, teratur, sehat
24. Contoh tindakan higiene adalah ...
- a. Pengawasan peralatan makanan
  - b. Pengawasan pencemaran makanan
  - c. Pengawasan kebersihan
  - d. Pengawasan minuman saat direbus

**Lampiran 2.**  
**Data Penelitian**

- a. Angket Pengetahuan**
- b. Angket Sikap**

No	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	nilai		
1	Afiah Nur Azizah	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8			
2	Anis Hidayah	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	8		
3	Anisa Pangestika	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	7.7		
4	Aulia Annis Salmia	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9		
5	Betsy Sekar Kinanti	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	8		
6	Chintya Ratih Mei Sarah	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	17.7		
7	Dhina Nur Mayasari	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	17.7		
8	Diah Dwi Wahyuni	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8		
9	Dias Puspita Sari	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	7.7		
10	Dwi Sulistyowati	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	18.7		
11	Elsafani Dewantari	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	7	
12	Galuh Ayu Oktaviana	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	7.3	
13	Gardenia Arianne Ridhani	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	6.7		
14	Julioo Dunam Visnuputra	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	17.7		
15	Larabella Amanda	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8		
16	Maulana Iskandar Zulkarnain	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	7		
17	Muchammad Ifan	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	8		
18	Nadieka Nourka Naflagilan	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	18.3		
19	Oktaviana Nur Aini	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	17.7		
20	Puji Feniyantri	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	8.3		
21	R. M Nur Muhammad Rizky	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	8		
22	Rr. Veronica Widya S.	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	7.3	
23	Tamara Dyah Ayu A. P.	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	18.3		
24	Tantri Kartiko Sari	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	8.3	
25	Windi Kardila	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8.3	
26	AAS APRILITA PRAYUWANTI	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	17.7	
27	ANASTASIA TANTRI WIRA PINES	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	17.3	
28	ANISA IBNU ARTANTI	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	6.7		
29	ANNISA RIZQI AFFIANA	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	17.3	
30	AZZIFA DEA SUSILA	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	7.7	
31	BUNGA AUGHUITYA MAHARDI	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	17.7	
32	DESTI SUGIARTI	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	17.3	
33	DEWI NOOR INDAHSAARI	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	18.3	
34	DWI SETYOWATI PUTRI	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	8	
35	FARA FAHRUNISA	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	17.3	
36	FARA FAUZIA ZULFA	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	17.7	
37	HANA ALIFA LEKSONO	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	8	
38	HANIFA NUR AINI	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	8	
39	KA YULI PRATIWI	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	16.7	
40	IS DWI WIDYA NINGRUM	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	6	
41	KARUNIA MELINDHA NURYANDI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	8	
42	MELANIA KURNIA PUTRI	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	7.3	
43	MICHAEL AVELINO PANDU K.	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	7	
44	LEONARDO MIRACLE S. D.A	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	17.3	
45	NOVITA AGUS RIYANI	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	17.3	
46	NURUL OKTAVIANI	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	17.3	
47	PAULA ANIS MELLYAWATI	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	8.3	
48	RATIH KUSUMA DEWI	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	17.7	
49	RISANDIKA YULIA HANDAYANI	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	
50	RORI PRIYONO	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	7	
51	YUSTINA WULANI NGRUM	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	17.7	
52	Adelia Widya Pratiwi	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	8	
53	Affifah Nurul Fauziyyah	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	7	
54	Anggie Bunga Rahmawati P.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	8	
55	Ayuk Puspita Ningrum	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	8	
56	Biyani Aprilia	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	17.3	
57	David Aprilianto	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	7
58	Fahma Nur Cahayati	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	8	
59	Hanifah Azmi	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	17.7	
60	Ilyas Zulian Herda Saputra	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	17.3	
61	Isma Dwi Febriyana	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	17.3	
62	Kania Rahmah Utami	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	16.7	
63	Kevin Salsa Nabila Putri Nova	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	7	
64	Milenia Friska Hapsari Putri	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	7	
65	Mutiara Sekar Melati	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	7	
66	Ratna Triningsih	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	17.7	
67	Reni Yunita	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	17.3	
68	Rizki Isnaniah Arsyadi	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1			

No	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27		
1	Afiyah Nur Azizah	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	2	4	1	4	4	1	85	
2	Anis Hidayah	4	4	4	4	1	1	3	4	4	2	4	4	4	3	3	1	4	4	4	4	4	3	4	1	3	3	1	85	
3	Anisa Pangestika	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	3	2	4	1	4	3	4	3	4	3	4	1	4	3	1	82	
4	Aulia Annis Salmia	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	1	4	1	4	3	4	4	4	2	4	1	3	2	1	79	
5	Betsy Sekar Kinanti	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	3	4	4	1	4	1	4	4	4	4	4	2	4	1	4	2	1	80	
6	Chintya Ratih Mei Sarah	4	4	4	4	1	1	2	3	3	1	4	4	4	2	3	2	3	4	4	3	3	2	4	2	3	3	2	79	
7	Dhina Nur Mayasari	4	4	4	4	1	1	1	4	4	1	4	4	4	1	4	1	3	4	4	4	3	2	4	1	1	3	1	76	
8	Diah Dwi Wahyuni	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	1	4	1	4	4	4	4	4	2	4	1	4	3	1	82	
9	Dias Puspita Sari	4	4	4	4	4	1	2	4	4	1	4	4	4	2	3	1	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	2	84	
10	Dwi Sulistyowati	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	2	4	1	4	1	2	82	
11	Elsafani Dewantari	4	4	4	4	1	1	2	4	3	1	3	3	4	2	3	1	4	4	4	3	4	1	4	1	3	2	1	75	
12	Galuh Ayu Oktaviana	4	4	4	4	1	1	1	4	4	1	4	4	4	3	4	1	4	4	4	4	4	1	4	1	4	4	1	83	
13	Gardenia Arianne Ridhani	4	4	4	4	1	1	3	4	4	2	4	3	3	2	3	1	4	3	4	3	4	2	4	1	3	2	1	78	
14	Julioo Dunam Vish uputra	4	4	4	4	1	1	3	3	3	2	3	4	4	4	4	2	4	3	4	3	4	2	4	1	3	3	2	83	
15	Larabella Amanda	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	3	4	1	4	1	3	1	72	
16	Maulana Iskandar Zulikamain	3	3	3	3	1	1	2	3	2	1	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	1	3	1	64	
17	Muchammad Ifan	4	4	4	4	1	2	3	3	3	2	3	3	3	2	4	2	3	3	3	2	4	2	3	2	3	2	2	76	
18	Nadlie ka Nourka Nafliagilan	3	3	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	3	2	3	1	3	3	3	3	3	2	3	1	3	3	2	72	
19	Oktaviana Nur Aini	4	4	4	4	1	1	1	4	4	1	4	4	3	1	4	1	4	4	4	4	4	3	4	1	3	1	1	78	
20	Puji Feniyanti	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	2	3	1	4	4	4	4	4	4	2	4	1	3	4	1	82
21	R.M Nur Muhammad Rizky	4	4	4	4	1	1	2	3	4	1	3	4	4	4	4	1	3	4	4	4	4	1	4	1	4	4	2	83	
22	Rr. Veronica Widya S.	4	4	4	3	1	1	3	3	3	1	3	4	3	1	3	1	4	3	4	4	4	4	1	3	1	3	1	71	
23	Tamara Dyah Ayu A. P.	4	4	4	4	2	2	2	4	4	1	4	4	4	2	4	1	2	4	4	4	4	1	4	1	4	1	1	80	
24	Tantri Kartiko Sari	4	4	4	4	3	2	3	4	1	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	3	4	4	4	1	4	2	1	87	
25	Windi Kardila	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	1	4	2	4	4	4	4	4	3	4	1	4	1	1	83	
26	AAS APRILITA PRAYUWANTI	4	4	4	3	1	1	3	4	4	1	3	3	3	2	3	1	4	3	3	3	4	2	4	1	3	3	2	75	
27	ANASTASIA TANTRI WIRA PINESTHI	4	4	4	4	1	1	3	3	3	1	3	4	2	4	1	4	3	3	2	4	2	4	1	3	3	1	1	76	
28	ANISA IBNU ARTANTI	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	1	3	2	4	4	4	3	4	2	3	1	3	1	1	78	
29	ANNISA RIZQI AFFIANA	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	4	1	4	1	4	1	1	83	
30	AZZIFA DEA SUSILA	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	1	3	2	4	4	4	4	4	4	1	3	1	3	1	1	78	
31	BUNGA AUGHIUSTYA MAHARDIKA P.	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	1	3	2	4	4	4	4	4	1	3	1	3	1	1	78	
32	DESTI SUGIARTI	3	3	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	4	2	4	1	4	2	2	82
33	DEWI NOOR INDAHSAARI	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	1	80	
34	DWI SETYOWATI PUTRI	3	3	4	3	1	1	3	4	4	1	4	4	4	1	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	1	1	77
35	FARA FAHRUNISA	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	1	3	2	4	4	4	4	4	4	1	3	1	3	1	78	
36	FARA FAUZIA ZULFA	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	3	4	2	4	1	3	2	1	80	
37	HANA ALIFA LEKSONO	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	1	4	2	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	1	1	80	
38	HANIFA NUR AINI	3	4	4	4	2	1	2	4	4	1	4	4	1	4	2	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	2	82	
39	IKHA YULI PRATIWI	3	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	1	4	1	4	1	4	4	3	3	4	1	4	1	4	1	1	77
40	IS DWI WIDYA NINGRUM	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	1	81
41	KARUNIA MELUNDHA NURYANDA	4	4	4	4	2	2	1	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	3	4	2	4	1	3	2	1	81	
42	MELANIA KURNIA PUTRI	4	4	4	4	2	2	3	4	4	1	4	4	4	2	4	1	3	4	4	4	4	4	2	4	1	4	2	85	
43	MICHAEL AVELINO PANDU K.	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	3	2	3	1	3	4	4	4	4	2	4	1	4	1	1	79	
44	LEONARDO MIRACLE S. D.A	4	3	3	3	1	1	3	3	3	1	4	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	71	
45	NOVITA AGUS RIYANI	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	83	
46	NURUL OKTAVIANI	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	81	
47	PAULA ANIS MELLYAWATI	4	4	4	4	1	1	2	4	4	1	3	4	4	2	4	1	3	4	4	4	4	4	1	4	1	4	3	2	81
48	RATIH KUSUMA DEWI	4	4	4	3	1	1	4	4	4	1	4	4	4	1	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	3	1	81	
49	RISANDIKA YULIA HANDAYANI	4	4	4	4	1	1	1	4	3	1	4	4	4	1	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	79	
50	RORI PRYONO	4	4	4	3	1	1	2	4	4	1	3	3	4	2	3	2	4	3	4	4	4	4	1	4	1	2	2	76	
51	YUSTINA WULANINGRUM	3	3	4	4	1	1	3	3	4	1	4	3	3	1	4	1	4	3	4	4	4	4	1	3	1	4	1	73	
52	Adelia Widya Pratiwi	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	1	4	2	3	4	3	4	3	4	4	2	3	2	4	2	85	
53	Affiah Nurul Fauziyyah	3	3	4	4	2	2	3	3	3	1	4	4	3	1	3	3	4	3	4	3	4	3	4	2	4	2	3	2	79
54	Anggie Bunga Rahmawati P.	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	4	4	4	1	4	1	4	4	4	4	4	4	1	4	1	4	2	81	
55	Ayuk Puspita Ningrum	4	4	4	4	1	1	3	4	4	1	3	4	4	2	4	1	4	4	3	4	4	4	1	4	1	3	1	78	
56	Biyah Aprilia	3	4	4	4	1	1	2	4	4	1	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	1	4	2	1	82	
57	David Aprilianto	4	4	3	4	1	1	3	4	3	1	3	3	4	2	3	1	4	3	4	4	4	4	1	3	1	4	1	75	
58	Fahma Nur Cahayati	4	4	3	3	1	1	3	3	3	1	4	3	3	2	4	1	4	4	3	4	4	4	2	4	1	3	1	74	
59	Hanifah Azmi	4	4	4	4	1	1	2	4	3	1	4	4	4	2	4	1	4	4	4	3	4	2	4	1	3	4	2	82	
60	Ilyas Zulfan Herda Saputra	3	4	4	4	1	1	3	4	4	2	3	3	4	2	4	1	4	4	4	4	3	1	3	1	4	2	3	80	
61	Isma Dwi Febriyana	4	4	3	3	1	1	2	3	4	1	4	3	2	2	4	3	4	3	3	3	4	2	3	1	2	2	3	74	
62	Kania Rahmah Utami	3	3	4	4	1	1	2	3	3	1	4	3	4	2	4	3	4	4	4	2	4	3	3	1	3	4	1	78	
63	Kevin Salsa Nabila Putri Nova	3	3	4	4	1	1	3	3	3	1	3	3	1	3	2	4	3	3	3	4	1	3	1	3	1	3			

**Lampiran 3.**  
**Hasil Validitas dan Reabilitas**  
**Instrumen**

- a. Hasil Validitas Angket Pengetahuan**
- b. Hasil Validitas Angket Sikap**
- c. Uji Reabilitas Angket Pengetahuan**
- d. Uji Reabilitas Angket Sikap**

### Lampiran 3a. Hasil Validasi Angket Pengetahuan

Correlations		
		VAR00028
VAR00001	Pearson Correlation	.704**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00002	Pearson Correlation	.776**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00003	Pearson Correlation	.565**
	Sig. (2-tailed)	.002
	N	27
VAR00004	Pearson Correlation	.430*
	Sig. (2-tailed)	.025
	N	27
VAR00005	Pearson Correlation	.292
	Sig. (2-tailed)	.140
	N	27
VAR00006	Pearson Correlation	.249
	Sig. (2-tailed)	.211
	N	27
VAR00007	Pearson Correlation	.405
	Sig. (2-tailed)	.036
	N	27
VAR00008	Pearson Correlation	.730**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00009	Pearson Correlation	.505**
	Sig. (2-tailed)	.007
	N	27
VAR00010	Pearson Correlation	.631**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00011	Pearson Correlation	.502**
	Sig. (2-tailed)	.008
	N	27
VAR00012	Pearson Correlation	.596**
	Sig. (2-tailed)	.001
	N	27
VAR00013	Pearson Correlation	.446*
	Sig. (2-tailed)	.020
	N	27
VAR00014	Pearson Correlation	.526**
	Sig. (2-tailed)	.005
	N	27
VAR00015	Pearson Correlation	.780**
	Sig. (2-tailed)	.000

	N	27
VAR00016	Pearson Correlation	.341
	Sig. (2-tailed)	.182
	N	27
VAR00017	Pearson Correlation	.706**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00018	Pearson Correlation	.492**
	Sig. (2-tailed)	.009
	N	27
VAR00019	Pearson Correlation	.824**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00020	Pearson Correlation	.776**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00021	Pearson Correlation	.406
	Sig. (2-tailed)	.036
	N	27
VAR00022	Pearson Correlation	.567**
	Sig. (2-tailed)	.002
	N	27
VAR00023	Pearson Correlation	.697**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00024	Pearson Correlation	.730**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00025	Pearson Correlation	.556**
	Sig. (2-tailed)	.003
	N	27
VAR00026	Pearson Correlation	.605**
	Sig. (2-tailed)	.001
	N	27
VAR00027	Pearson Correlation	.454
	Sig. (2-tailed)	.017
	N	27
VAR00028	Pearson Correlation	1
	Sig. (2-tailed)	
	N	27

\*\*. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**Lampiran 3b.**  
**Hasil Validasi Angket Sikap**  
**Correlations**

		VAR00028
VAR00001	Pearson Correlation	.913**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00002	Pearson Correlation	.965**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00003	Pearson Correlation	.945**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00004	Pearson Correlation	.966**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00005	Pearson Correlation	.976**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00006	Pearson Correlation	.975**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00007	Pearson Correlation	.903**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00008	Pearson Correlation	.954**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00009	Pearson Correlation	.889**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00010	Pearson Correlation	.976**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00011	Pearson Correlation	.851**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00012	Pearson Correlation	.916**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00013	Pearson Correlation	.959**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00014	Pearson Correlation	.790**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00015	Pearson Correlation	.956**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00016	Pearson Correlation	.925**
	Sig. (2-tailed)	.000

	N	27
VAR00017	Pearson Correlation	.942**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00018	Pearson Correlation	.856**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00019	Pearson Correlation	.919**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00020	Pearson Correlation	.921**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00021	Pearson Correlation	.809**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00022	Pearson Correlation	.819**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00023	Pearson Correlation	.905**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00024	Pearson Correlation	.932**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00025	Pearson Correlation	.955**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00026	Pearson Correlation	.862**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00027	Pearson Correlation	.912**
	Sig. (2-tailed)	.000
	N	27
VAR00028	Pearson Correlation	1
	Sig. (2-tailed)	
	N	27

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

### Lampiran 3c.

### Reliability

**Scale: ALL VARIABLES**

### Reliability

**Case Processing Summary**

		N	%
Cases	Valid	27	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	27	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.739	25



### Lampiran 3d.

### Reliability

**Scale: ALL VARIABLES**

**Case Processing Summary**

		N	%
Cases	Valid	27	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	27	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.748	28

- Lampiran 4.**
- Hasil Analisis Deskriptif**
- a. Deskripsi Data**
  - b. Uji Normalitas Sebaran**
  - c. Uji Linieritas**
  - d. Sumbangan Efektif & Relatif**
  - e. Uji Hipotesis *Product Moment* & Regresi Sederhana**
  - f. Data Hasil Observasi Tabel R *Product Moment***

**a. Deskripsi Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa**

**Descriptives**

**Descriptive Statistics**

	N	Range	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation
pengetahuan	90	9.00	12.00	21.00	1506.00	16.7333	1.70788
sikap	90	23.00	64.00	87.00	7044.00	78.2667	4.62480
Valid N (listwise)	90						

## b. Uji Normalitas Sebaran

### NPar Tests

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		pengetahuan	sikap
N		90	90
Normal Parameters <sup>a, b</sup>	Mean	16.7333	78.2667
	Std. Deviation	1.70788	4.62480
Most Extreme Differences	Absolute	.118	.099
	Positive	.111	.062
	Negative	-.118	-.099
Kolmogorov-Smirnov Z		1.116	.941
Asymp. Sig. (2-tailed)		.166	.338

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

### c. Uji Linieritas

**ANOVA Table**

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
sikap * pengetahuan	Between Groups	(Combined)	354.337	8	44.292	2.316	.027
		Linearity	287.934	1	287.934	15.054	.000
		Deviation from Linearity	66.403	7	9.486	.496	.835
	Within Groups		1549.263	81	19.127		
	Total		1903.600	89			

**d. Besar Sumbangan Relatif dan Efektif dilihat dari R Square**

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.389 <sup>a</sup>	.151	.142	4.28484

a. Predictors: (Constant), pengetahuan

**e. Uji hipotesis menggunakan teknik analisis regresi dan korelasi parsial**

**Variables Entered/Removed<sup>b</sup>**

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	pengetahuan <sup>a</sup>		. Enter

a. All requested variables entered.

b. Dependent Variable: sikap

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Change Statistics				
					R Square Change	F Change	df1	df2	Sig. F Change
1	.389 <sup>a</sup>	.151	.142	4.28484	.151	15.683	1	88	.000

a. Predictors: (Constant), pengetahuan

**ANOVA<sup>b</sup>**

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	287.934	1	287.934	15.683	.000 <sup>a</sup>
	Residual	1615.666	88	18.360		
	Total	1903.600	89			

a. Predictors: (Constant), pengetahuan

b. Dependent Variable: sikap

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Correlations		
		B	Std. Error	Beta			Zero-order	Partial	Part
1	(Constant)	60.644	4.473		13.558	.000			
	pengetahuan	1.053	.266	.389	3.960	.000	.389	.389	.389

a. Dependent Variable: sikap

**f. X. Data Hasil Observasi Siswa Kelas X Tata Boga SMK Negeri 6**

**Yogyakarta**

No	Pernyataan Observasi	Ya		Tidak		Jumlah	
		<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>n</i>	%
1	Siswa menerapkan sanitasi saat praktek di laboratorium sekolah	30	100	0	0	30	100
2	Siswa menerapkan higiene saat praktek di laboratorium sekolah	30	100	0	0	30	100
3	Siswa memahami pentingnya penerapan sanitasi saat pengolahan makanan	30	100	0	0	30	100
4	Siswa memahami pentingnya penerapan higiene saat pengolahan makanan	30	100	0	0	30	100
5	Siswa menyadari penerapan sanitasi mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan	30	100	0	0	30	100
6	Siswa menyadari penerapan higiene mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan	30	100	0	0	30	100
7	Siswa selalu memperhatikan sanitasi lingkungan	29	97	1	3	30	100
8	Saat praktek, siswa selalu memakai pakaian kerja yang lengkap (jas cook, celemek, topi/penutup kepala)	17	57	13	43	30	100
9	Saat praktek, siswa selalu memakai pakaian kerja yang bersih (jas cook, celemek, topi/penutup kepala)	30	100	0	0	30	100
10	Siswa tidak berkuku panjang	30	100	0	0	30	100
11	Siswa selalu memakai tutup kepala/kerudung saat praktek	17	57	13	43	30	100
12	Siswa selalu memperhatikan kebersihan peralatan masak dan alat hidang sebelum peralatan itu digunakan	30	100	0	0	30	100
13	Siswa selalu menyediakan tempat sampah sementara di meja kerjanya	28	93	2	7	30	100
14	Siswa selalu memastikan peralatan masak atau alat hidang yang diambil dari tempat penyimpanan dalam keadaan bersih sebelum digunakan	30	100	0	0	30	100
15	Siswa selalu mencuci semua bahan-bahan mentah sebelum diolah atau dimasak	30	100	0	0	30	100
16	Siswa tidak mencicipi makanan dengan tangan (jari)	30	100	0	0	30	100
17	Siswa mencicipi makanan dengan menggunakan sendok	30	100	0	0	30	100



18	Setelah selesai bekerja, siswa segera membersihkan meja kerja dan membuang sampah ke tempat sampah besar di luar dapur praktek	28	93	2	7	30	100
19	Siswa menyajikan produk yang dibuat dengan wadah yang tepat dan bersih	30	100	0	0	30	100
20	Siswa mengeringkan terlebih dahulu peralatan yang telah dicuci bersih sebelum disimpan	25	83	5	17	30	100
21	Siswa menyadari menjaga kebersihan diri (personal hygiene) menjadi hal yang penting	30	100	0	0	30	100
22	Siswa yang menderita pilek atau batuk menggunakan masker saat bekerja	30	100	0	0	30	100
23	Siswa terlihat selalu menjaga kebersihan badan	29	97	1	3	30	100
24	Siswa tidak menyentuh/ mengorek hidung, telinga atau menyeka keringat dengan tangan langsung saat bekerja	30	100	0	0	30	100
25	Siswa selalu mengecek kebersihan peralatan masak yang dipakai setelah selesai bekerja	26	87	4	13	30	100
26	Siswa mengecek dan menjaga kebersihan dapur praktek secara keseluruhan	26	87	4	13	30	100
27	Siswa melaksanakan sanitasi area kerja dan peralatan kerja walaupun tidak diawasi guru	26	87	4	13	30	100
	Rata-rata		93,9%		6,1%		

**G. Tabel R Product Moment**

NO	TRF SIGNIFIKANSI	
	5%	1%
003	0,997	0,999
004	0,950	0,990
005	0,878	0,959
006	0,811	0,917
007	0,754	0,874
008	0,707	0,834
009	0,666	0,798
010	0,632	0,765
011	0,602	0,735
012	0,576	0,708
013	0,553	0,684
014	0,532	0,661
015	0,514	0,641
016	0,497	0,632
017	0,482	0,606
018	0,468	0,590
019	0,456	0,575
020	0,444	0,561
021	0,433	0,549
022	0,423	0,537
023	0,413	0,526
024	0,404	0,515
025	0,396	0,505
026	0,388	0,496
027	0,381	0,487
028	0,374	0,478
029	0,367	0,470
030	0,361	0,463
031	0,355	0,456
032	0,349	0,449
033	0,344	0,442
034	0,339	0,436
035	0,334	0,430
036	0,329	0,424
037	0,325	0,418

NO	TRF SGNIFIKANSI	
	5%	1%
038	0,320	0,413
039	0,316	0,408
040	0,312	0,403
041	0,308	0,398
042	0,304	0,393
043	0,301	0,389
044	0,297	0,384
045	0,294	0,380
046	0,291	0,376
047	0,288	0,372
048	0,284	0,368
049	0,281	0,364
050	0,279	0,361
055	0,266	0,345
060	0,254	0,330
065	0,244	0,317
070	0,235	0,306
075	0,277	0,296
080	0,220	0,286
085	0,213	0,278
090	0,207	0,270
095	0,202	0,263
100	0,195	0,256
125	0,176	0,230
150	0,159	0,210
175	0,148	0,194
200	0,138	0,181
300	0,113	0,148
400	0,098	0,128
500	0,088	0,115
600	0,080	0,105
700	0,074	0,097
800	0,070	0,091
900	0,065	0,086
1000	0,062	0,081

## **Lampiran 5.**

### **Kartu Bimbingan Skripsi**

## 5. KARTU BIMBINGAN TAS

Nama Mahasiswa : Rr. Christiana Mayang A. Stj

Dosen Pembimbing : Sugiyono, M. Kes

NIM : 12511241039

Program Studi : Pend. Teknik Boga

Judul TAS : **Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga**

NO	HARI/TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL/SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
1	Kamis, 17-12-2015	Konsultasi Judul Proposal TAS	Penggantian judul proposal TAS dari "mejaga santasi dan higiene" menjadi "pengaruh", "terhadap"	
2	Selasa, 22-01-2016	Proposal TAS	Mengoreksi BAB 1,2, dan 3	
3	Senin, 04-01-2016	Sistematika Penulisan Proposal TAS	Mengoreksi sistematika dan tata tulis BAB 1,2, dan 3	
4	Senin, 11-01-2016	Instrumen Penelitian	Intrumen skala likert dan observasi	
5	Senin, 18-01-2016	Konsultasi Judul kembali	Dari "pengaruh", menjadi "hubungan". Jenis penelitian dari "kuasi eksperimen" menjadi " <i>ex-post facto</i> "	
6	Rabu, 20-01-2016	Revisi judul dan Instrumen Penelitian	Dihasilkan judul baru, dengan materi instrumen penelitian mencakup aspek pengetahuan dan sikap, ditambah observasi sebagai penguat	
7	Senin, 25-01-2016	Pembuatan Instrumen Penelitian	Menghilangkan makna ganda pada pernyataan instrumen	
8	Rabu, 27-01-2016	Revisi Instrumen Penelitian	Menyamakan butir pertanyaan,	

			pada angket pengetahuan, sikap dan observasi.	
9	Senin, 01-02-2016	Konsultasi Bab 1,2,3	Membenahi Bab 1,2, dan 3	
10	Rabu, 03-02-2016	Konsultasi sistematika pengambilan data	Dari 4 kelas sebagai responden, diambil 1 kelas (30 siswa) sebagai responden tryout instrumen	
11	Jumat, 05-02-2016	Konsultasi tryout instrumen	Didapat hasil tryout, sistematika dan cara mengolah data	
12	Senin, 08-02-2016	Konsultasi pengolahan data tryout	Melapor hasil olah data tryout instrumen, pada angket pengetahuan didapat 3 butir tidak valid, pada angket sikap semua butir dinyatakan valid.	
13	Jumat, 12-02-2016	Konsultasi pengambilan data	Pengambilan data angket pengetahuan dilakukan pada 3 kelas, sedangkan untuk observasi diambil 10 siswa di tiap kelasnya.	
14	Kamis, 10-03-2016	Bab 1,2,3,4, dan 5	Bab 1: Pengurangan rumusan masalah & tujuan penelitian Bab 2: Penulisan sitasi, sistematika urutan Bab 3: Sistematika sub bab, melengkapi sumber dari tabel interpretasi r	

			Bab 4: Uji Hipotesis Bab 5: Ditambah implikasi dan ketebatasan penelitian	
15	Selasa, 15-03-2016	Konsultasi Kelengkapan Naskah Ujian	Mengecheck kelengkapan naskah sebelum mendaftar ujian	

Yogyakarta,     Maret 2016

Mengetahui,  
Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga

Mahasiswa,

Dr. Mutiara Nugraheni  
NIP. 19770131 200212 2 001

Rr. Christiana Mayang A. Stj.  
NIM.12511241039

## **Lampiran 6.**

### **Surat Validasi Instrumen dari Ahli**

- a. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian**
- b. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian TAS**
- c. Kartu Pemantauan Fisik TAS**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Dr. Badraningsih L. M. Kes  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana  
Di Fakultas Teknik UNY

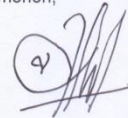
Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.  
NIM : 12511241039  
Program Studi: Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN  
SIKAP SISWA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS,

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Januari 2016  
Pemohon,



Rr. Christiana Mayang A. Stj  
NIM. 12511241039

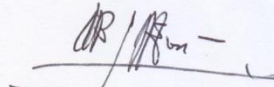
Mengetahui,

Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni  
NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS



Sugiyono, M. Kes  
NIP. 19530412 198601 1 001



**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Badraningsih L, M. Kes  
NIP : 19600625 198601 2 001  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.  
NIM : 12511241039  
Program Studi: Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE  
DENGAN SIKAP SISWA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM  
BOGA

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat  
dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian  
☐ Layak digunakan dengan perbaikan  
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/ perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2016

Validator,



Dr. Badraningsih L, M. Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

## 6. KARTU PEMANTAUAN FISIK TAS

Nama Mahasiswa : Rr. Christiana Mayang A. Stj NIM: 12511241039

Penasehat Akademik : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

Dosen Pembimbing TAS: Sugiyono M. Kes

Judul TAS : Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan

Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga

IPK/Masa Studi/Tgl SK Pembimbing: / /15 Januari 2016

No.	Aspek	Ada	Tidak	Ket.
<b>A</b>	<b>Halaman depan</b> 1. Halaman Judul 2. Pengesahan 3. Pernyataan Bebas Plagiasi 4. Abstrak 5. Kata Pengantar 6. Daftar Isi 7. Daftar Tabel 8. Daftar Gambar 9. Daftar Lampiran			
<b>B</b>	<b>Bab I PENDAHULUAN</b> 1. Latar Belakang Masalah 2. Identifikasi Masalah 3. Batasan Masalah 4. Rumusan Masalah 5. Tujuan Penelitian 6. Manfaat Penelitian			
<b>C</b>	<b>Bab II KAJIAN PUSTAKA</b> 1. Kajian Teori 2. Hasil Penelitian yang Relevan 3. Kerangka Pikir 4. Pertanyaan dan Hipotesis Penelitian			
<b>D</b>	<b>Bab III METODE PENELITIAN</b> 1. Jenis atau Desain Penelitian 2. Tempat dan Waktu Penelitian			

	3. Populasi dan Sampel 4. Definisi Operasional Variabel Penelitian 5. Teknik dan Instrumen Penelitian 6. Validitas dan Reabilitas Instrumen 7. Teknik Analisis Data 8. Pengujian Hipotesis			
<b>E</b>	<b>Bab IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> 1. Deskripsi Data 2. Pengujian Persyaratan Analisis 3. Pengujian Hipotesis 4. Pembahasan Hasil Penelitian			
<b>F</b>	<b>Bab V SIMPULAN DAN SARAN</b> 1. Simpulan 2. Implikasi 3. Keterbatasan Penelitian 4. Saran			
<b>G</b>	<b>LAMPIRAN</b> 1. Daftar Pustaka 2. Analisis Data 3. Administrasi Penelitian 4. Dokumentasi			

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Naskah TAS yang telah disusun oleh: **Rr. Christiana Mayang A. Stj. (12511241039)** telah saya verifikasi dan sesuai dengan kondisi yang sebenarnya.

Yogyakarta, 15 Maret 2016

Sugiyono, M. Kes  
NIP: 19530412 198601 1 001

**Lampiran 7.**  
**Surat Izin Penelitian**

- a. Surat Ijin Observasi**
- b. Surat Ijin Penelitian Fakultas**
- c. Surat Ijin Penelitian Gubernur  
DIY**
- d. Surat Ijin Penelitian Walikota  
DIY**
- e. Surat Keterangan telah  
Melaksanakan Penelitian**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psu. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No: QSC 00592

Nomor : 0231/H34/PL/2016

16 Februari 2016

Lamp. :

Hal : Ijin Survey/Observasi

Yth.

Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta

Jl. Kenari No.4, Umbulharjo

Kota Yogyakarta

DIY

Dalam rangka Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan Ijin untuk melaksanakan Survey/Observasi dengan fokus Permasalahan: Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Rr. Christina Mayang Anggraeni Stj	12511241039	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 6 Yogyakarta

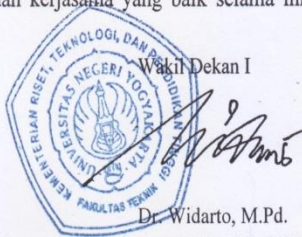
Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Ir. Sugiyono, M.Kes.

NIP : 19530412 198601 1 001

Adapun pelaksanaan Survey/Observasi dilakukan pada Tanggal 17 Februari 2016.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :  
Ketua Jurusan



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Nomor : 0173/H34/PL/2016

27 Januari 2016

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Rr. Christina Mayang Anggraeni Stj	12511241039	Pend. Teknik Boga - SI	SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Ir. Sugiyono, M.Kes.

NIP : 19530412 198601 1 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Februari 2016 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I  
  
Dr. Widarto, M.Pd.  
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :  
Ketua Jurusan





**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
**SEKRETARIAT DAERAH**  
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

operator1@yahoo.com

**SURAT KETERANGAN / IJIN**

070/REG/VI/584/1/2016

Membaca Surat : **WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK** Nomor : **0173/H34/PL/2016**  
Tanggal : **27 JANUARI 2016** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
  2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
  3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
  4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

**DIIJINKAN** untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **RR. CHRISTIANA MAYANG ANGGRAENI STJ** NIP/NIM : **12511241039**  
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
Judul : **HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP SISWA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM**  
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**  
Waktu : **28 JANUARI 2016 s/d 28 APRIL 2016**

**Dengan Ketentuan**

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id) dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id);
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta  
Pada tanggal **28 JANUARI 2016**

A.n Sekretaris Daerah  
Asisten Perekonomian dan Pembangunan  
Ub,  
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Dit: Puri Astuti, M.Si  
NIP. 19590525 198503 2 006

**Terbusan :**

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515865, 515866, 562682

Fax (0274) 555241

E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/0331  
0642/34

- Membaca Surat : Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta  
Nomor : 070/REG/v/584/1/2016 Tanggal : 28 Januari 2016
- Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.  
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah;  
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;  
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;  
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
- Dijikan Kepada : Nama : RR. CHRISTIANA MAYANG ANGGRAENI STJ  
No. Mhs/ NIM : 12511241039  
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik UNY  
Alamat : Jl. Colombo No. 1, Yogyakarta  
Penanggungjawab : Sugiyono, M. Kes  
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP SISWA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA
- Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta  
Waktu : 28 Januari 2016 s/d 28 April 2016  
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan  
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)  
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat  
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah  
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan  
Pemegang Izin

RR. CHRISTIANA MAYANG  
ANGGRAENI STJ

Dikeluarkan di : Yogyakarta  
Pada Tanggal : 28-01-2016  
An. Kepala Dinas Perizinan  
Sekretaris



Drs. HARDONO  
NIP. 195804101985031013

Tembusan Kepada :

- Yth 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)  
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY  
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta  
4. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta  
5. Ybs.





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos :55166 Telp. (0274) 512251, 546091  
Fax : (0274) 512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)  
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE : [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

**SURAT KETERANGAN**

070 /234/ 2016

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj.

NIM : 12511241039

Pekerjaan : Mahasiswa UNY. Fak Teknik

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan judul : **"HUBUNGAN PENGETAHUAN SANITASI DAN HIGIENE DENGAN SIKAP SISWA SMK N 6 YOGYAKARTA DI LABORATORIUM BOGA "** , yang dilaksanakan pada tanggal 03 sampai 20 Februari 2016

Demikian surat keterangan ini di buat , agar dipergunakan sebagaimana perlunya .

Yogyakarta ,16 Maret 2016

Kepala Sekolah



Dra. DARWESTRI

NIP. 19580731 198703 2 002



SEGORO AMARTO  
SEMANGAT GOTONG ROYONG AGAWE MAJUNE NGAYOGYAKARTA  
KEMANDIRIAN - KEDISIPLINAN - KEPEDULIAN - KEBERSAMAAN

## **Lampiran 8. Dokumentasi**

## Lampiran 8.

### Dokumentasi



Siswa mencuci peralatan sebelum dan setelah digunakan



Siswa mengeringkan peralatan sebelum dan setelah digunakan



Siswa membersihkan area kerja setelah selesai praktik